

Spirelli aux Petites Boulettes de Veau & aux Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	350g
- HACHIS DE VEAU	500g
- HERBES DE PROVENCE	
- CHAPELURE	
- FARINE	1 c à soupe
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml + 1.5 c à soupe
- MOUTARDE	½ c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis de veau avec 1.5 c à soupe de crème, un peu de chapelure, des herbes de Provence, sel et poivre.
- Formez de petites boulettes de la taille d'une balle de ping-pong (16 pièces au moins). Farinez-les.
- Faites-les rissoler doucement dans du beurre chaud sur toutes les faces.
- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne.
- Réservez les boulettes cuites sur une assiette et placez la julienne de poireaux dans la poêle de cuisson avec un peu de matière grasse. Salez et poivrez. Laissez étuver quelques minutes à couvert.
- Arrosez alors avec la crème et intégrez la moutarde. Laissez épaissir puis rectifiez l'assaisonnement.
- Ajoutez finalement les boulettes à la sauce aux poireaux et poursuivez la cuisson quelques minutes.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses nappées de sauce aux poireaux puis déposez 4 boulettes par assiette.
- Garnissez de quelques copeaux de parmesan.

