

BOULETTES À LA SAUCE CURRY

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	750g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- POMME(S) GOLDEN	coupée en très petits cubes
- ECHALOTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- BOUILLON DE POULE	4 dl (1cube)
- BEURRE DE CUISSON	
- FARINE	2 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à café
- CURRY	1.5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Formez de petites boulettes avec 1 échalote hachée et le hachis.
- Faites-les revenir dans une cocotte chaude beurrée. Salez et poivrez.
- Ajoutez les champignons émincés et laissez fondre pendant 5 minutes.
- Faites fondre un peu de beurre dans un caquelon, faites-y revenir l'autre échalote émincée avec l'ail. Ajoutez la farine. Remuez pendant 1 minute.
- Ajoutez ensuite la moutarde, le curry et la pomme (râpée ou émincée très finement). Mélangez le tout.
- Allongez petit à petit avec le bouillon de poule jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.
- Salez et poivrez puis ajoutez-la aux boulettes.

Remarque:

Servez avec des pâtes, du riz ou de la semoule.