Fleischknepfle au raifort

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1 H

Ingrédients :

- *500 g de viande de veau hachée*
- *500 g de viande de porc hachée*
- *2 échalotes*
- *4 gousses d'ail*
- *1 oignon*
- *2 L d'eau*
- *2 carottes*
- *1 poireau*
- *1 bouquet garni*
- *chapelure*
- *2 oeufs*
- *60 g de beurre*
- *60 g de farine*
- *60 g de raifort d'Alsace râpé Nature*
- *Huile d'olive*
- *sel, poivre*
- *Cornichons (en option)*

Etapes :

Préparation du bouillon de légumes :

- Emincer les carottes, l'oignon et deux gousses d'ail, détailler le poireau.
- Dans une cocotte, faire chauffer un filet d'huile et colorer les légumes. Ajouter 2 L d'eau et le bouquet garni.
- Faire bouillir pendant 1h00 à petit frémissement.
- Ensuite, filtrer le bouillon en retirant les légumes (ils pourront être utilisés pour un potage). Saler et poivrer le bouillon.

Préparation des boulettes de viande

- Mélanger les viandes avec deux gousses d'ail émincées, les échalotes hachées.
- Incorporer 2 oeufs battus, saler et povrer.
- Bien malaxer en ajoutant de la chapelure jusqu'à ce que la pâte obtenue se laisse bien rouler.
- Former des boulettes dans le creux de la main.
- Chauffer le bouillon et y faire cuire les boulettes jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.

Préparation de la sauce blanche :

- Dans une casserole, préparer un roux : faire fondre le beurre et ajouter la farine sans cesser de remuer pendant 2 à 3 minutes.
- Ajouter 500 ml du bouillon de cuisson. Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes pour épaissir.
- Ajouter le raifort râpé, saler et poivrer.

Servir les Fleischknepfle bien chauds et les napper de sauce blanche. Pour une touche acidulée, ajouter à la sauce des cornichons émincés en cube.
Idéal avec des Spätzele et une salade verte.