

Thierry Richard

Boulettes de veau au citron

Pour 4 personnes

- 1 600 g de viande hachée de veau (ou 4 steaks hachés de veau)
 - 2 1 citron, jus et zestes
 - 3 Poudre de piment d'Espelette
 - 4 Une gousse d'ail
 - 5 Crème fraîche épaisse
- + Sel, poivre, une noix de beurre.

Façonner la viande hachée de veau en boulettes de la taille d'une noix, en y incorporant du zeste de citron râpé et éventuellement une pointe d'ail. Saler et poivrer. Pour les relever davantage, ajouter un peu de jus de citron et de piment d'Espelette.

Mais attention à ne pas avoir la main trop lourde sur le citron dans la sauce (1/2 citron pour 4 devrait suffire) !

Faire bien dorer les boulettes de viande au beurre, sur toutes les faces, pendant 10 minutes environ. Réserver sur des assiettes chaudes.



Déglacer la poêle au jus de citron et lier avec une bonne quantité de crème fraîche épaisse.

Servir avec des coquillettes, les pâtes tendance de ce printemps !



<http://chroniquesduplaisir.typepad.fr>

