

ROULADE DE BœUF AVEC BOULETTES



La roulade de bœuf aux quenelles est un plat classique de la cuisine allemande. La roulade de bœuf, remplie de lard, d'oignons, de cornichons et de moutarde, est lentement braisée dans une sauce riche et savoureuse. Ce plat était traditionnellement servi le dimanche ou lors d'occasions familiales spéciales, car le bœuf était un luxe et n'était consommé que les jours de fête.

Infos

- **Temps de préparation:** 25 mins
 - **Temps de cuisson:** 60 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 4 paupiettes de bœuf (fines tranches de bœuf)
- 4 cuillères à café de moutarde
- 4 tranches de bacon
- 1 oignon (coupé en lamelles)
- 2 cornichons (coupés en bâtonnets)
- Sel, poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 500 ml de bouillon de bœuf
- 2 carottes, 1 branche de céleri, 1 oignon (en dés)

- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
 - 200 ml de vin rouge (facultatif)
 - 1 persil pour la garniture
-

Préparation

Etape 1

Répartir les paupiettes, saler, poivrer et tartiner de moutarde.

Etape 2

Placer le bacon, les oignons et les concombres sur le dessus, rouler et fixer.

Etape 3

Faire frire dans l'huile, puis retirer. Faire sauter les légumes et ajouter le concentré de tomates.

Etape 4

Déglacer avec le vin rouge, verser le bouillon et remettre les paupiettes dans la poêle. Braiser pendant environ 90 minutes.

Etape 5

Réduire la sauce en purée ou la passer au tamis et la faire réduire brièvement.

Etape 6

? Pour les boulettes : Faire bouillir les pommes de terre, les éplucher et les écraser. Mélanger avec le jaune d'œuf, la fécule, le sel et la muscade. Former des boulettes et les faire cuire dans de l'eau chaude salée pendant 15 à 20 minutes.