

## Boulettes Vertes

(GRÜNE KLÖSSE)

Boulettes de pommes de terre



Les boulettes de pommes de terre sont l'accompagnement traditionnel des repas de Noël. En hiver, on apprécie tout particulièrement les plats robustes qui réchauffent le corps et l'esprit. Un repas de fête est une excellente occasion de proposer cet accompagnement, dont la préparation est un peu longue.

2,75 kg de pommes de terre farineuses,  
sel,  
200 g de dés de pain blanc,  
100 g de margarine ou de beurre,

2 cuillères à soupe de raifort râpé

Peser 750 g de pommes de terre, frotter la peau et les mettre à cuire dans de l'eau légèrement salée. Les pommes de terre sont cuites lorsqu'un couteau pénètre facilement dans la chair. Egoutter les pommes de terre, laisser refroidir quelques instants, peler et couper en tranches.

Peler le reste des pommes de terre, râper grossièrement avec une râpe à main, verser la pâte dans un petit sac de lin ou dans un torchon de cuisine et en exprimer tout le jus. Recueillir le jus des pommes de terre dans un récipient et attendre que l'amidon se soit déposé. Verser le liquide en veillant à ce que l'amidon reste au fond du récipient.

Faire revenir les dés de pain dans de la margarine ou dans du beurre. Mélanger les pommes de terre crues et cuites avec le raifort, le sel et l'amidon. Amener 500 ml d'eau à ébullition et ajoute progressivement de l'eau aux pommes de terre jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène. Cette opération demande un peu de doigté, surtout lorsqu'on n'a pas l'habitude de faire des boulettes de pommes de terre. En cas de doute, vérifier en faisant cuire une boulette.

Former des boulettes rondes de 6 cm de diamètre environ. Farcir les boulettes avec les dés de pain. Faire bouillir de l'eau dans un grand récipient, saler. Plonger les boulettes dans l'eau et faire frémir à feu doux sans couvercle pendant 20-25 minutes. L'eau ne doit pas bouillir.

Ne pas mettre trop de boulettes dans la casserole à la fois : il faut qu'elles aient suffisamment d'espace pour gonfler. Il est préférable d'utiliser deux récipients si l'on veut cuire toutes les boulettes en même temps. Sortir les boulettes de l'eau, laisser égoutter et servir dans un plat dans lequel on aura mis une soucoupe au préalable pour éviter qu'elles ne baignent dans leur eau de cuisson.

### ASTUCES :

Toujours faire cuire les boulettes à découvert dans une eau frémissante.

Il est recommandé de faire cuire une première boulette à titre d'essai lorsqu'on n'a pas l'habitude de faire des boulettes de pommes de terre : on s'évitera ainsi de grosses déceptions. La pâte à boulettes ne doit pas reposer trop longtemps. Elle est inutilisable au bout de deux à trois heures car elle devient humide.

Edité le : 07-12-06

Dernière mise à jour le : 11-12-03

Tous les droits de reproduction et de diffusion réservés © 2009 ARTE G.E.I.E.

ARTE  
BELGIQUE