

BOULETTES DE PORC RÔTIES AUX NOIX ET AUX ÉPICES, EN SAUCE AUX CHAMPIGNONS AVEC ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AU CÉLERI-RAVE*



Photo : André-Olivier Lyra

EXPLICATION DE L'ACCORD

• • •

Domaines Paul Mas Vignes de Nicole
Vin rouge • Code SAQ : 10273416 • 16,95 \$

Ce vin à la belle robe cerise possède des tanins charnus et une intéressante fraîcheur. Le porc haché est une viande blanche qui conviendra très bien avec cette cuvée parce que les boulettes sont grillées et qu'elles contiennent des noix, qui viennent soutenir le côté charpenté de ce vin généreux composé à 50 % de syrah et 50 % de cabernet sauvignon. Les épices douces répondent à sa bouche légèrement poivrée et les champignons soutiennent son boisé bien équilibré. Servir autour de 17° C.



4 portions

BOULETTES

454 g (1 lb) de porc haché extra-maigre
2 échalotes sèches, finement hachées
1 gousse d'ail, finement hachée
125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble, finement hachées
125 ml (1/2 tasse) de chapelure
3 branches de thym, finement hachées
60 ml (4 c. à soupe) de persil frisé, finement haché
5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
1 œuf, légèrement battu
Sel et poivre du moulin, au goût
30 ml (2 c. à soupe) de beurre de cacao à cuisson Mycryo (ou d'huile d'olive)

SAUCE

30 g (1 oz) de champignons sauvages séchés
750 ml (3 tasses) de bouillon de légumes chaud
30 ml (2 c. à soupe) de beurre de cacao à cuisson Mycryo (ou d'huile d'olive)
1 barquette de champignons de Paris, nettoyés et tranchés
125 ml (1/2 tasse) de vin rouge
60 ml (4 c. à soupe) de farine grillée
30 ml (2 c. à soupe) de champignons séchés, réduits en poudre au mélangeur
Sel et poivre du moulin

BOULETTES

- Dans un grand bol, bien mélanger tous les ingrédients avec les mains et façonner en 12 boulettes. • Chauffer une poêle à feu vif, faire fondre le beurre de cacao et faire revenir les boulettes à feu moyen-vif pendant 10 minutes, en les retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient rôties. • Retirer du feu et déposer sur une assiette recouverte de papier d'aluminium.
- Réserver la poêle avec les sucs de la viande.

SAUCE

- Entre-temps, dans un autre bol, faire tremper les champignons séchés dans le bouillon chaud pendant 30 minutes. • Égoutter en prenant soin de réserver le liquide de trempage.
- Remettre la poêle ayant servi à la cuisson des boulettes sur feu vif, avec le Mycryo. • Ajouter les champignons tranchés et cuire pendant 5 minutes, sans trop remuer. • Ajouter les champignons séchés égouttés et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire presque à sec. • Saler et poivrer, puis ajouter la farine grillée et la poudre de champignons séchés et bien délayer. • Verser le bouillon de trempage des champignons et amener à ébullition en remuant constamment. • Lorsque la sauce commence à bouillir, réduire le feu, rectifier l'assaisonnement et ajouter les boulettes.
- Cuire pendant 5 minutes, puis servir avec l'écrasé de pomme de terre au céleri-rave*.

* **ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE** : Cuire dans l'eau bouillante salée 3 pommes de terre à chair jaune pelées et coupées en gros dés et 500 ml (2 tasses) de céleri-rave paré et coupé en gros dés jusqu'à tendreté. • Égoutter, remettre sur feu doux avec une grosse noix de beurre et un peu de lait ou de crème, puis écraser au pilon. • Saler et poivrer. • Répartir dans 4 assiettes de service, ajouter les boulettes de porc et napper de sauce. • Servir.