# Boulettes aux betteraves rouges avec salade tiède de pommes de terre

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

1 betterave (crue)
500 grammes de mélange de viandes hachées
1 tasse de panko
1 bouquet d'aneth (ciselée)
1 œuf
sel et poivre
huile d'olive
1 petit bocal de crème aigre
1 cuillerée à thé  de raifort (râpé, en bocal)

### Pour la salade tiède de pommes de terre :

1 kilogramme de pommes de terre (à chair ferme)
1 trait d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
4 jeunes oignons (émincés)
sel et poivre

# Méthode de préparation

1. **Épluchez et râpez la betterave. Mélangez-la avec la viande hachée, le panko, l'aneth, l'œuf, le poivre et le sel. Confectionnez les boulettes et faites-les revenir dans l'huile d'olive pour qu'elles soient croustillantes.**
2. **Mélangez la crème aigre avec le raifort râpé.**
3. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez la vapeur s'évaporer. Mélangez-les ensuite avec l'huile d'olive, la moutarde à l'ancienne et les oignons de printemps. Salez et poivrez.**

4. **Servez les boulettes de viande avec la salade de pommes de terre et la crème aigre.**