Boulettes printanières à la purée de cresson

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

huile d'olive
3 oignons (émincés)
800 grammes de poulet haché
8 cuillères à soupe de cerfeuil (haché)
1 œuf
1 citron (le zeste râpé)
2 cuillères à soupe de poudre d'amande
2 cuillères à soupe de raisins
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
1 petit bouteille bière
5 décilitres de fond de veau
1 cuillère à soupe de sirop de liège
1 feuille de laurier
3 brins de thym
1 1⁄5 kilogrammes de bintjes (épluchées)
1 trait de lait
noix de muscade
1 cuillerée à thé de moutarde
1 paquet de cresson (haché grossièrement)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer l’huile d’olive dans une poêle et faites-y blondir 1 oignon. Versez-le dans un récipient profond. Laissez refroidir. Ajoutez le poulet haché, le cerfeuil, l’œuf, le zeste de citron râpé, la poudre d’amandes, les raisins secs, le sel et le poivre. Façonnez les boulettes.**

2. **Laissez fondre le beurre dans une sauteuse et faites dorer les boulettes. Sortez-les de la poêle et caramélisez le reste des oignons dans la même poêle. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Laissez cuire le tout. Arrosez de bière et de fond de veau. Ajoutez le sirop de Liège, la feuille de laurier et le thym. Mettez les boulettes dans la sauce et laissez mijoter à couvert pendant 1 heure.**

3. **Faites cuire les bintjes dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Écrasez les pommes de terre. Ajoutez du lait, de la noix de muscade, du sel et du poivre. Ajoutez ensuite la moutarde et le cresson. Accompagnez-en les boulettes de Liège. Garnissez de persil plat.**