

# Boulettes suédoises et ses frites de céleri-rave

4 personnes



- 1 céleri-rave
- 140 g salade mélangée (roquette, mâche et betterave rouge)
- 340 g canneberges
- Filet de crème
- 1 CàS de beurre
- 2 CàS sucre fin
- 4 CàS huile d'olives
- 1 CàC thym
- Gros sel
- Poivre et sel
- Pour les boulettes suédoises:
- 600 g viande hachée
- 1 échalote
- 1 œuf
- 2 CàS chapelure
- 1 pincée cannelle
- 1 pincée muscade

## Préparation :

### Frites:

- Préchauffez le four à 200°
- Epluchez le céleri-rave et coupez-le en frites
- Posez les frites sur du papier cuisson sur la lèchefrite et badigeonnez-les d'huile d'olives
- Épicez avec du thym et gros sel
- Faites cuire pendant 35 min

### Boulettes:

- Emincez une échalote très finement
- Mélangez la viande hachée avec un œuf, la chapelure, l'échalote, cannelle et muscade, sel
- Faites des boulettes
- Faites fondre le beurre dans une poêle et faites cuire les boulettes jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur brun doré
- Diminuez le feu et laissez-les cuire encore une dizaine de minutes
- Couvrez les boulettes de la crème
- Laissez épaissir à grand feu pendant deux minutes
- Épicez avec poivre et sel

### Sauce:

- Réchauffez les canneberges et ajoutez le sucre

Servez avec la salade