

Boerenkool Stampot (Purée de légumes avec pommes de terre)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre (pour purée)
- 600 g de chou Kale
- 25 g de beurre
- Saucisse fumée
- Noix de muscade, poivre sel



Laver et couper le chou en petit morceaux, mettre dans une grande casserole avec les pommes de terre, recouvrir d'eau froide, saler et faire cuire à couvert 25 à 30 minutes.

Égoutter l'eau de cuisson mais en conservant un peu pour la purée.

Incorporer le beurre et écraser le tout (chou + pommes de terre) en purée.

Servir avec la saucisse chaude et les boulettes de viande hachée.

Boulette de viande hachée

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de viande hachée
- 1 œuf
- Persil, chapelure (une poignée), épices (paprika, noix de muscade, coriandre...)
- Un peu de farine
- 1 oignon



Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule, préparer des boulettes (pas trop grosses), les rouler dans la farine, les faire rissoler dans du beurre/huile d'olive à la poêle pendant 30 minutes, ensuite réserver les boules dans un plat allant au four pour réchauffer à 80°.

Conservé ce jus de cuisson y ajouter de la moutarde, de l'eau et de la crème liquide, sel et poivre