

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Aiguillette
baronne

Boulettes de bœuf aux topinambours, bouillon brûlant



Recette de Christophe SAINTAGNE
Papillon (75-Paris)



TEMPS

Préparation : 20 min

Modes de cuisson : à bouillir

Temps de cuisson : 40 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 800 g de topinambours
- 2 c.à.s de graisse de canard
- 1 gousse d'ail
- 8 c.à.s de perles de tapioca
- 400 g de bœuf haché
- 1 c.à.c de graines de coriandre
- 1 c. de poivre noir
- 4 c.à.s de sauce soja
- 1 oignon rouge



PRÉPARATION

1. Éplucher 800 g de topinambours et détailler les en gros cubes. Dans une cocotte sur le feu : mettez deux cuillères à soupe de graisse de canard, puis les topinambours.
2. Ajouter une gousse d'ail en chemise (non épluchée). Une fois les topinambours légèrement dorés, ajouter l'eau jusqu'à immersion des légumes et saler d'une pincée. Laissez mijoter 25 minutes.
3. Débarrasser les topinambours dans un plat avec un écumoire.
4. Verser alors les perles de tapioca dans la cocotte (comptez une cuillère à soupe/personne). Cuire 15 minutes à toute petite ébullition. Les perles de tapioca doivent être translucides, cuites.
5. Prenez 400 g de steak haché. Ajouter de la coriandre en grain au moulin, du poivre noir, 4 cuillères à soupe de sauce soja et 1 oignon rouge émincé.
6. Façonner 12 boulettes à la main, les déposer dans 4 bols brûlants et ajouter les topinambours pochés.
7. Versez ensuite le bouillon et le tapioca très chaud dans les bols devant les convives.

Crédit photo Sophie François-Mulhens