

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