

NOUVELLES

IKEA dévoile la recette de ses fameuses boulettes suédoises

21 AVR. 2020

PAR MELODIE LAMOUREUX



Photographe : Adobe Stock

Une des principales raisons de magasiner chez IKEA est sans aucun doute le fait qu'on puisse y manger de délicieuses boulettes suédoises après ou avant de faire nos emplettes.

Depuis le mois de mars toutefois, les clients du IKEA ne peuvent plus savourer ces dernières en raison de la crise de la COVID-19.

LIRE AUSSI :

Cette plateforme web québécoise vient en aide aux restaurateurs

L'entreprise a donc décidé de révéler le secret de ses boulettes en partageant la recette de ces dernières sur ses réseaux sociaux.

Voici donc comment réaliser les fameuses boulettes suédoises du IKEA chez vous.

INGRÉDIENTS POUR LES BOULETTES

- 500 gr de bœuf haché maigre
- 500 gr de porc mince
- 1 oignon finement haché
- 1 gousse d'ail écrasée
- 100 gr de miette de pain
- 1 œuf
- 5 cuillères à thé de lait
- Sel et poivre (généreusement)

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE

- Huile
- 40 gr de beurre
- 40 gr de farine
- 150 ml de bouillon de légumes
- 150 ml de bouillon de boeuf
- 150 ml de crème 35%
- 2 cuillères à thé de sauce soya
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon

1. Mélangez le bœuf et le porc avec les doigts, ajouter les oignons, l'ail, les miettes de pain, l'œuf, le lait et assaisonnez.

2. Formez de petites boulettes de la mixture avec vos doigts et laissez reposer dans un réfrigérateur pour au moins 2 heures.

3. Dans une poêle à frire à feu moyen, versez un peu d'huile et ensuite faire revenir les boulettes jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur dorée.

4. Quand vos boulettes seront bien grillées, placez-les dans un plat qui va au four et continuez la cuisson 30 minutes à 160 ou 180 degrés Celsius.

5. Pour la sauce, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et brassez pendant 2 minutes. Ajoutez les bouillons de légumes et de bœuf en continuant de brasser. Puis ajoutez la

crème, la sauce soya et la moutarde de Dijon et montez le feu pour que la sauce s'épaississe.

6. Quand tout est prêt, servez vos boulettes avec vos patates favorites (pilées, frites ou bien en grelot).

Bon appétit!

IKEA MEATBALLS AT HÖME

(SERVES 4)



INGREDIENTS - MEATBALLS

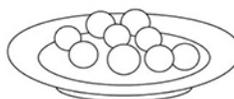
- 500g beef mince
- 250g pork mince
- 1 onion finely chopped
- 1 clove of garlic (crushed or minced)
- 100g breadcrumbs
- 1 egg
- 5 tablespoons of milk (whole milk)
- generous salt and pepper

1



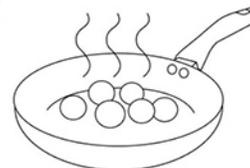
Meatballs: Combine beef and pork mince and mix with your fingers to break up any lumps. Add finely chopped onion, garlic, breadcrumbs, egg and mix. Add milk and season well with salt and pepper.

2



Shape mixture into small, round balls. Place on a clean plate, cover and store in the fridge for 2 hours (this will help them hold their shape whilst cooking).

3

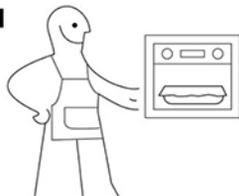


In a frying pan, heat oil on medium heat. When hot, gently add meatballs and brown on all sides.

INGREDIENTS - CREAM SAUCE

- dash of oil
- 40g butter
- 40g plain flour
- 150ml vegetable stock
- 150ml beef stock
- 150ml thick double cream
- 2 teaspoons soy sauce
- 1 teaspoon Dijon mustard

4



When browned, add to an ovenproof dish and cover. Place in a hot oven (180°C conventional or 160°C fan) and cook for a further 30 minutes.

5



Iconic Swedish cream sauce: Melt 40g of butter in a pan. Whisk in 40g of plain flour and stir for 2 mins. Add 150ml of veg stock and 150ml of beef stock and continue to stir. Add 150ml double cream, 2 tsp of soy sauce and 1 tsp of Dijon mustard. Bring it to simmer and allow sauce to thicken.

6



When ready to eat, serve with your favourite potatoes – either creamy mash or mini new boiled potatoes. Enjoy!

© Ikea