

Kroppkakor (boulettes suédoises)

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 25 mn

La gastronomie scandinave recèle de petites merveilles à découvrir comme les Kroppkakor. La particularité de cette boulette suédoise est d'être confectionnée avec de la pâte à base de pomme de terre. Pour mon premier essai, je n'ai pas assez aplati mes rondelles mais c'était très bon et simple à faire.

Ingrédients

- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 10 pommes de terre
- 3 jaunes d'oeufs
- 160 g de farine
- 2 pincées de piment d'espelette
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les pommes de terre et faites-les bouillir dans de l'eau salée. Laissez refroidir et écrasez-les en purée, ajoutez les jaunes d'oeufs, le sel et le poivre. Mélangez avec la farine et travaillez la purée en forme de boudin. Laissez reposer.
- 2 Préparez la farce : coupez finement les lardons et l'oignon et faites-les revenir à la poêle avec le piment. Coupez le boudin de purée en rondelles, aplatissez-les pour pouvoir y mettre de la farce et refermez pour former une boule.
- 3 Faites cuire vos boulettes dans de l'eau bouillante. Quand elles remontent à la surface, laissez cuire encore 5 minutes. J'ai accompagné d'une sauce tomate maison (tomate pelées en jus, oignon et lardons).

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifemme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

