**Boulettes de pommes de terre farcies à la viande**

Ingrédients : (pour 4 - 5 personnes)

Purée :

- 1 kg de pommes de terre
- 4 CàS  de crème fraîche liquide
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Boulettes de viande :

- 400 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 tranche de pain trempée dans du lait
- Persil
- Sel, poivre
- 1 oeuf
- 1 CàS de farine

Panure :

- 2 oeufs battus
- 1 bol de farine
- 1 bol de chapelure

Recette :

Commencez par préparer la purée : Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes et faites-les cuire dans un grand volume d'eau légèrement salée pendant 25 mn, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Égouttez-les bien et déposez-les dans une casserole. Écrasez la purée à l'aide d'une fourchette et rajoutez la crème liquide, de la noix de muscade, du sel et du poivre. Laissez la purée refroidir.

Préparez ensuite les boulettes de viande : Mixez l'oignon, l'ail et le persil. Dans un saladier, mélangez la viande hachée avec l'oeuf, la tranche de pain imbibée de lait, l'oignon, l'ail, le persil et la cuillerée de farine. Salez et poivrez. Formez des petites boulettes entre vos mains (pas plus grandes qu'une noix) et déposez-les au fur et à mesure sur une assiette.

Préparation des boulettes : Préchauffez le four à 200°. Faites une boulette de purée entre vos mains et insérer au centre la boulette de viande hachée. Refermez bien la boulette de purée et roulez-la dans vos mains pour lui donner une forme bien lisse. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Trempez ensuite chaque boulette dans la farine, puis dans l'oeuf battu puis enfin dans la chapelure. Déposez les boulettes au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson :

Faites cuire les boulettes pendant 25 mn à 200°, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servez les boulettes accompagnées de salade verte.

***http://www.evacuisine.fr/***