

BOULETTES DE POMMES DE TERRE ET DE FROMAGE ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE AÏOLI

Préparation: env. 20 minutes | Pour 4 personnes | Difficulté moyenne | 975 kcal par personne

GRIMBERGEN BLONDE:

Les arômes de fruits mûrs de la Grimbergen Blonde accompagnent à merveille les délicieuses boulettes de pommes de terre et de fromage.

INGRÉDIENTS:

1 kg de pommes de terre farineuses	4 c. à s. de jus de citron
4 jaunes d'œufs	1 c. à c. de moutarde
70 g d'Emmental râpé	1 jaune d'œuf
30 g de Gruyère râpé	90 g d'huile de tournesol
100 g de Sbrinz râpé	70 g d'huile d'olive
100 g de farine blanche	1 l d'huile d'arachide
1 c. à c. de paprika en poudre fort	Sel
200 g de chapelure	Poivre du moulin
2 gousses d'ail	

PRÉPARATION:

- Mélanger les pommes de terre cuites avec les jaunes d'œufs et les réduire en purée à l'aide d'un presse-purée. Ajouter le mélange de fromages et la farine blanche, assaisonner de paprika en poudre, de sel et de poivre et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Former des boulettes à partir du mélange de pommes de terre et de fromage et les passer dans la chapelure. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle à 170 °C et y faire dorer les boulettes.
- Pour l'aïoli, éplucher les gousses d'ail, les émincer et les mettre dans un récipient. Ajouter le jus de citron, la moutarde et le jaune d'œuf. Réduire le tout en purée fine à l'aide d'un mixeur, ajouter l'huile de tournesol et l'huile d'olive en mince filet et continuer à mixer jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise onctueuse. Assaisonner de sel et de poivre et servir avec les boulettes de pommes de terre et de fromage.
- Préparer maintenant une Grimbergen Blonde et savourer l'apéritif dînatoire en toute sérénité.

CONSEIL:

Il est possible d'ajouter d'autres fromages au mélange. Il faut toutefois veiller à ce que le mélange ait une saveur douce à corsée qui s'accorde parfaitement avec le bouquet d'arômes de la bière.

