Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boulets de Liège au sirop d'Aubel, stoemp aux choux de Bruxelles

Ingrédients

100g de sirop d'Aubel, 2 échalotes, 2 branches de thym, 2 feuilles de laurier, 1 bouquet de sarriette, 1 oignon, 2 tranches de pain frais, 600 g de haché porc & veau, 10 cl de Bière brune, 500 g de pommes de terre bintje, 350 g de choux de Bruxelles, 20 cl de crème fraîche, 10 cl de bouillon de poule, 100 g de beurre, sel , poivre noir du moulin

Préparation

Ciseler les échalotes. Mélanger le hachis de viande avec la mie de pain. Ajouter les échalotes, le thym, la sarriette, le sel et le poivre.
Former les boulets en les roulants dans les mains. Les dorer dans une sauteuse huilée.
Dans une casserole rissoler l'oignon émincé dans l'huile jusqu'à obtention d'une légère coloration. Déglacer avec la bière puis ajouter 2 bonnes cuillères de sirop de liège.
Mettre les boulets dorés dans la sauce, ajouter le laurier et cuire à feu doux et à couvert environ 25 minutes.
Pour le stoemp:
Dans une casserole de taille moyenne, faire fondre 50 g de beurre sur feu doux.
Ajouter les choux de Bruxelles nettoyés et lavés et laisser ceux-ci suer pendant 3 à 4 minutes. Ajouter ensuite le fond de volaille et porter à ébullition en remuant.
Incorporer la crème fraîche et ramener à ébullition, tout en continuant à remuer la préparation.
Saler, poivrer puis couvrir et laisser frémir pendant 10 minutes.
Peler les pommes de terre, puis les découper en gros morceaux égaux. Les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes.
Pendant la cuisson des pommes de terre, retirer les choux de Bruxelles de leur casserole après les 10 minutes de cuisson. Réserver et conserver le jus de cuisson.
Chauffer à nouveau ce dernier en le portant à ébullition et laisser réduire à feu moyen d'environ un tiers du volume en remuant régulièrement. Retirer ensuite la réduction du feu, ajouter les choux de Bruxelles et réserver au chaud.
En fin de cuisson, égoutter les pommes de terre. Disposer celles-ci dans un saladier et verser par-dessus la réduction préparée avec les choux de Bruxelles.
Passer le tout au passe-vite, ou écraser le tout à la fourchette; ajuster éventuellement l'assaisonnement avec sel et poivre. Bien écraser et mélanger à l'aide d'une spatule en bois afin d'obtenir la consistance d'une purée assez ferme mais crémeuse.

Notes :