

Boulettes ricotta, épinards et chorizo

Préparation : 25 mn

Cuisson : 4 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les boulettes :

200 g de jeunes épinards

100 g de chorizo fort

200 g de ricotta

100 g de farine + 50 g pour les finitions

50 g de parmesan râpé

2 œufs

1 gousse d'ail

10 brins de ciboulette

10 brins de persil

20 g de beurre

4 c à s d'huile

Sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

20 cl de crème liquide (je prends de la 15% de MG)

50 g de parmesan râpé

50 g de poudre d'amandes

30 g de beurre

Ôter la peau du chorizo et le hacher finement au couteau. Laver les épinards, enlever les queues et les hacher au couteau ainsi que l'ail et les herbes.

Faire revenir les épinards et le chorizo dans une poêle avec la moitié de l'huile pendant 1 à 2 mn.

Faire chauffer une casserole d'eau salée. Mélanger la ricotta avec les œufs, la farine, le parmesan et ajouter les épinards au chorizo, l'ail, sel et poivre.

Former des boulettes avec les mains farinées et les rouler dans la farine. Les plonger en plusieurs fois dans l'eau frémissante, les égoutter une fois remontées à la surface.

Faire fondre le beurre avec le reste d'huile dans une grande poêle et y faire revenir les boulettes 10 mn de tous côtés.

Chauffer la crème avec le parmesan quelques minutes sur feu doux, ajouter la poudre d'amandes hors du feu et assaisonner.

Servir les boulettes parsemées d'herbes ciselées avec la sauce à part.

Vin conseillé : un Blaye côtes-de-Bordeaux rouge

Pour ma part j'ai rajouté des herbes ciselées dans les boulettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>