

GAGGENAU

Recette du Chef Jordan MOILIM

ENTRÉE : POLPETTES AUX HERBES, PASSATA AU GOCHUJANG

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

Pour les polpettes :

- 100 g de porc haché
- 50 g de boeuf haché
- 50 g de veau haché
- 1 botte de fenouil
- 1 botte de cébettes
- 1 botte d'estragon
- 4 c.à.s de graines de fenouil
- 1 c.à.c de fleur de sel
- 1 c.à.c de poivre moulu
- 3 c.à.c de chili flakes
- 1 c.à.c d'huile d'olive
- 3 c.à.s de chapelure panko
- 1 c.à.c de nuoc mam

Pour la passata :

- 500 g de tomates *datterino* en conserve (ou tomates cerises)
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de gochujang
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de parmesan

Préparation :

Mixez les graines de fenouil et les chilis flakes.
Mélangez dans un bol : le mix fenouil-piment et tous les ingrédients de la farce.
Roulez les polpettes avant de les déposer sur une plaque huilée.
Préchauffez le four à 220°C.

Préparation de la passata :

Dans une casserole à feu moyen, versez l'huile d'olive avant d'ajouter l'ail émincé finement.
Faites fondre le gochujang.
Ajoutez les tomates cerises ainsi que leur jus.
Faites mijoter la sauce à feu doux et couvrir durant 20min.

Enfournez les polpettes pendant 10min.

Dressage :

Dressez les polpettes dans une assiette, versez la passata chaude. Râpez le parmesan.
Parsemez d'herbes fraîches. Terminez par un tour de moulin à poivre.