



[Téléchargez la fiche PDF](#)

APÉRO BALLS DE BRIE LE ROITELET ET SAUCE TOMATÉE



Préparation : 30min

Cuisson : 20min + 5 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 1 kg de pomme de terre à purée
- 80gr de beurre demi-sel
- 300gr de brie Le Roitelet
- 3 jaunes d'œufs
- 150gr de chapelure
- 100gr de farine
- 2 gousses d'ail
- 1 c.a.c de piment d'Espelette
- Sel, poivre

Sauce tomatée :

- 300gr de coulis de tomate
- 2 tomates entières épépinées
- 1 gousse d'ail
- 2 c.a.s d'huile d'olive
- 3 tiges de persil
- 1 oignon
- Sel, poivre
- Herbes de Provence
- 1 c.a.c de Piment fort ou doux

POUR LA SAUCE :



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

Hachez finement l'ail, l'oignon et le persil. Dans une sauteuse, faites tiédir l'huile et faites revenir l'ail et l'oignon haché pendant 5 min. Ajoutez le coulis de tomate et les 2 tomates concassées. Salez et poivrez, ajoutez les herbes de Provence, le persil haché, et le piment fort ou doux (selon votre goût). Laissez mijoter la sauce pendant 20 min à feu doux puis coupez le feu et laissez refroidir. Vous pouvez servir cette sauce froide ou tiède en accompagnement de vos Apéro Balls.

POUR LES APÉRO BALLS :

Placez les pommes de terre dans un faitout en les couvrant d'eau froide salée et faites cuire 20-25 min à gros bouillon. Vérifiez la cuisson en piquant les pommes de terre avec un couteau, la lame doit s'enfoncer toute seule. Egouttez les pommes de terre et épluchez-les encore chaude. Passez les pommes de terre au presse purée ou écrasez-les à la fourchette en ajoutant le beurre, l'ail haché, une c.a.c de piment d'Espelette, salez et poivrez. La purée doit être très relevée.

Coupez le brie Le Roitelet en gros cubes de 1 cm de côté. Dans la paume de votre main, placez une c.a.s de purée. Placez au centre un cube de brie Le Roitelet et entourez le cube de purée afin de le recouvrir. Roulez la boulette entre vos mains et formez autant de balls que vous pouvez.

Préparez trois bols sur le plan de travail, avec la farine, la chapelure et dans le dernier, les jaunes d'œuf battus avec 2 c.a.s d'eau pour les délayer. Passez les balls successivement dans la farine, puis dans les jaunes d'œuf puis dans la chapelure. Tapotez pour supprimer l'excédent.

Faites chauffer 2 litres d'huile de friture, faites la chauffer à feu vif dans une grande casserole ou un faitout et plongez les balls en 2 ou trois fois dans l'huile de friture jusqu'à ce que les balls soient dorées (5 min environ) puis égouttez-les sur du papier absorbant avant de les servir.

Notre conseil gourmand :

Vous pouvez aussi servir ces Apéro Balls avec une sauce crème aillée et persillée.

Recette élaborée par Franck Schmitt
