

**Polpettone Rustique et sa Garniture de Légumes**

***[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/04/Polpettone-rustique-aux-blettes-et-au-speck-mars-2009-268-copie.jpg)*** **Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**Le polpettone :  
- 400 g de** [**bœuf haché**](http://recettes.de/viande-hachee) **- 200 g de côtes de** [**blettes**](http://recettes.de/blettes) **- 3 tranches de** [**Speck**](https://recettes.de/speck) **(jambon cru, fumé)  
- 1  grosse pomme de terre  
- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé  
- 40 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
- 100 g de mie de pain rassie  
- du lait  
- 2 œufs + 1 œuf pour la cuisson  
- 1 oignon  
- 2 gousses d'ail  
- 4 échalotes  
- origan séché  
- huile d'olive**    
**- noix muscade  
- Farine  
- chapelure  
- 1 verre  de vin blanc  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre la mie de pain dans un bol et couvrir de lait.  
Lorsqu'elle est bien imbibé, la presser très fort pour l'assécher.  
Éplucher la pomme de terre et la faire cuire à l'eau salée jusqu'à ce qu'elle soit tendre. (25 à 30 minutes).  
La laisser refroidir et l'écraser à la fourchette.  
Couper les tranches de Speck en petits morceaux.  
Laver et trancher les blettes très finement.  
Les faire cuire dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, l'oignon et l'ail finement émincés et du sel.  
Une fois cuites les laisser refroidir et les hacher encore pour les rendre encore plus fines. Réserver.  
Mélanger dans un saladier, la viande, les blettes, la pomme de terre, le jambon, le parmesan et le gruyère.  
Assaisonner de sel, poivre et muscade.  
Mélanger et ajouter la mie de pain et les 2 œufs battus.  
Mélanger avec les mains pour bien amalgamer l'ensemble.  
Partager la farce en 2 et façonner sur une planche 2 polpettone avec les mains humides.  
Les couvrir et les mettre au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum pour les raffermir.  
Comme la farce est relativement molle, je les ai mis carrément au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient bien durs et ainsi faciles à manipuler.  
Les rouler dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.  
Faire rissoler les Polpettone dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et 1 gousse d'ail.  
Les faire dorer de tous côtés.  
Arroser d'un demi verre de vin blanc et faire flamber.  
Déposer les Polpettone dans un plat à four avec les échalotes, ½ verre d'eau et ½ verre de vin blanc et de l'origan  
Recouvrir d'une feuille de papier cuisson et bloquer avec un papier d'aluminium.  
Enfourner pendant 50 minutes environ.  
Arroser la viande de jus de temps en temps et tourner les Polpettone à mi-cuisson.  
Découvrir le plat 5 minutes avant la fin de la cuisson.  
Laisser refroidir.

**La garniture de légumes :  
- les feuilles d'une botte de blette (5 ou 6)  
- 6 feuilles de** [**chou**](https://recettes.de/chou) **- 3** [**carottes**](https://recettes.de/carottes) **- 1 petit oignon  
- huile d'olive**

Couper tous les légumes en petits morceaux.  
Les faire cuire à l'étouffée dans un filet d'huile d'olive.  
Laisser refroidir et passer au mixer.

**Le service :**

Couper les Polpettone froids (pour éviter de les casser) en tranches épaisses.  
Les réchauffer au four dans un plat couvert de papier cuisson, avant de les servir.

Le Polpettone peut se servir seul ou accompagné de la sauce aux légumes, et aussi d'une purée au céleri-rave**.**