**Boulettes de bœuf sauce citron**

[Une image contenant nourriture, plat, Cuisine, assiette

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/09/boulettes-de-boeuf-sauce-citron-p1080846.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les boulettes :  
 - 50 g de mie de pain  
- 3 petites échalotes**  
**- le zeste d'un gros** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio  
- 300 g de**[**steak haché**](https://recettes.de/boeuf-hache)**à 10% de matière grasse**  
**- 1 grosse càs de persil haché**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin  
- farine**  
**- 250 ml d'eau**  
**- ½ tablette de bouillon de volaille**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
Mettre la mie de pain à tremper dans de l'eau puis l'essorer soigneusement entre les mains.  
Éplucher et émincer très finement les échalotes.  
Râper le zeste de citron.  
Dans un saladier, mélanger la viande hachée, avec la mie de pain, les échalotes, le zeste de citron, le persil et le jaune d'œuf.  
Saler, poivrer et parfumer de muscade râpée.  
Bien mélanger le tout.  
Façonner des petites boulettes de la taille d'une noix avec les mains humides.  
Moi j'ai utilisé ma pince à boulettes que je trempais régulièrement dans l'eau.  
J'ai obtenu 20 boulettes.  
Mettre de la farine sur une assiette et y rouler délicatement les boulettes.  
Dans une casserole un peu large, porter à ébullition l'eau avec la tablette de volaille et l'huile.  
Plonger délicatement les boulettes une par une dans le bouillon sans les chevaucher et laisser cuire à frémissement pendant une vingtaine de minutes à découvert.  
Les retirer et les réserver au chaud.  
Filtrer le bouillon de cuisson.

**La sauce :  
- le bouillon de cuisson des boulettes (≅ 150 ml)**  
**- 100 g de crème fleurette**  
**- 2 jaunes d'œuf**  
**- 5 càs de jus de citron  
- sel & poivre du moulin  
- persil haché**Dans un bol, mélanger la crème et les jaunes d'œuf.  
Porter le bouillon réservé à frémissement et y mélanger la crème en remuant sans arrêt pendant quelques secondes pour qu'elle nappe la cuillère.  
Retirer du feu, ajouter le jus de citron et assaisonner au goût.  
Faire cuire rapidement des tagliatelles fraiches dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et y mélanger une cuillerée d'huile.  
Répartir les pâtes dans les assiettes chaudes, disposer les boulettes bien chaudes au milieu et napper de la sauce.  
Saupoudrer de persil haché.  
Servir immédiatement.