

TENTATION DE JANSSON

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

5 OU 6 POMMES DE TERRE
2 OIGNONS FINEMENT ÉMINCÉS
10 FILETS DE SPRATS MARINÉS "ANSJOVISFILÉER"
2 CUIL. À SOUPE DE BEURRE OU DE MARGARINE
2 À 3 DL DE CRÈME ÉPAISSE

Préparation :

Epluchez et coupez les pommes de terre en bâtonnets de la taille d'une allumette et placez-les dans de l'eau froide. Faites dorer lentement les tranches d'oignons dans le beurre. Ouvrez la boîte de filets de sprats et préservez le jus pour plus tard. Séchez les bâtonnets de pommes de terre et alternez-les en couches avec les filets de sprats et l'oignon dans un plat beurré allant au four. Commencez et terminez par une couche de pommes de terre. Arrosez avec la moitié de la crème et parsemez de quelques noisettes de beurre. Mettez au four préchauffé à 200-225 °C et laissez cuire env. 45 mn jusqu'à ce que la surface soit dorée. Arrosez ensuite de temps en temps avec le reste de la crème et le jus des filets de sprats selon votre goût.



BOULETTES DE VIANDE

Pour 4 personnes / 30-40 boulettes de viande, "köttbullar"

INGRÉDIENTS

250 G DE VIANDE DE BŒUF HACHÉE

250 G DE VIANDE DE PORC HACHÉE

1 ŒUF

2 OU 3 DL DE CRÈME OU D'EAU (OU LAIT ET EAU)

2 ½ CUIL. À SOUPE D'OIGNON HACHÉ FIN

½ DL DE CHAPELURE

2 POMMES DE TERRE CUITES, FROIDES

4 OU 5 CUIL. À SOUPE DE BEURRE, DE MARGARINE OU D'HUILE

SEL, POIVRE BLANC, POIVRE DE JAMAÏQUE

Préparation :

Faites dorer l'oignon dans un peu de beurre fondu, écrasez les pommes de terre et mélangez la chapelure avec un peu d'eau. Mélangez tous les ingrédients, assaisonnez de sel, poivre blanc et de poivre de Jamaïque et malaxez pour obtenir une farce homogène. Façonnez des boulettes de taille moyenne à l'aide de deux cuillères passées sous l'eau et disposez-les sur une planche farinée.

Faites ensuite revenir lentement les boulettes dans beaucoup de beurre. Servez les boulettes accompagnées de pommes vapeur, de la sauce, de confiture d'airelles "LINGONSYLT", de salade verte et de cornichon salés ou au vinaigre.



CANAPÉS AUX CREVETTES

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 PAQUET DE PAIN SUÉDOIS "HÄLLAKAKA"
2 ŒUFS DURS
200 G DE CREVETTES SAUMURE "RÄKOR I LAKE"
MAYONNAISE
ANETH
CITRON
FEUILLES DE SALADE
40 G DE BEURRE

Préparation :

Coupez le pain en deux et les beurrez. Disposez éventuellement une feuille de salade. Coupez ensuite les œufs en rondelles, répartissez-les sur le pain et mettez une noisette de mayonnaise au centre des canapés. Placez les crevettes sur la mayonnaise et garnissez d'une tranche de citron et d'un brin d'aneth.



PARFAIT AUX AIRELLES

Pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

2 ŒUFS

0,5 DL DE SUCRE

1,5 DL DE CONFITURE D'AIRESSES "LINGONSYLT"

3 DL DE CRÈME À FOUETTER

CRÈME FOUETTÉE ET CONFITURE D'AIRESSES POUR LA GARNITURE

Préparation :

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Incorporez la confiture d'aireselles avec précaution. Fouettez la crème très ferme et en réserver un peu pour la garniture. Incorporez délicatement tout le reste au mélange d'œufs. Versez dans des ramequins ou dans un moule et mettez au congélateur au moins pendant 4 heures. Sortez le parfait 5 ou 10 minutes avant de servir et garnissez de crème fouettée et de confiture d'aireselles.

