



© StockFood/Wissing, Michael

Ingrédients

- 300 g de **chou-fleur**
- 150 g de **petits pois**
- 150 g de **carottes**
- 1 **chou-rave**
- 300 g de **beurre**
- 250 g d'**asperges**
- 200 g de **morilles**
- 300 g d'**écrevisses**
- ½ litre de **lait**
- ½ litre de **bouillon de viande**

Sel poivre

Pour les boulettes

- 4 **œufs**
- 2 **petits pains**
- Noix de muscade**
- 1 **zeste de citron**
- 50 g de **beurre**

Préparation

Faites chauffer un demi-litre d'eau salée avec du lait, ajoutez le chou-fleur coupé et laissez cuire environ huit minutes. Coupez les carottes et le chou-rave, ajoutez les petits pois et faites revenir dans le beurre chauffé pendant dix minutes. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.

Épluchez les asperges et faites cuire dans le bouillon de viande chaud pendant une dizaine de minutes. Faites bouillir les morilles avec de l'eau bouillante.

Égouttez, faites revenir dans du beurre chaud et assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire les écrevisses dans le beurre pendant environ cinq minutes.

Pour préparer les boulettes, séparez les œufs, remuez le beurre jusqu'à ce qu'il soit mousseux, ajoutez les jaunes d'œufs, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez les petits pains râpés et assaisonnez de sel, de muscade et de zeste de citron.

Façonnez la pâte en petites boulettes et laissez-les infuser dans de l'eau bouillante salée pendant environ deux minutes.

Réchauffez brièvement les légumes, les morilles et les écrevisses dans une grande casserole. Disposez le « Leipziger Allerlei » sur des assiettes et versez-y du beurre fondu.

Bon appétit!



Accord mets et vins

Un très bon pinot blanc de Saxe se marie bien avec le plat classique « Leipziger Allerlei ».