

## Cepelinai

Le nom de ce plat est lié à sa forme : *cepelinai* ou zeppelin en lituanien, le zeppelin est cet espèce de ballon dirigeable, ce plat a exactement la même forme.

### Pour 4 personnes :

6 pommes de terre bintje, 100g de viande hachée (*porc, bœuf, poulet*) ou chair à saucisse, 100g de lardons fumés, 60ml de crème liquide, 4 champignons de paris, 1 oignon, 1 jus de citron, poivre, sel, paprika, *curry*

Lavez et épluchez 2 pommes de terre, cuire entière ds de l'eau bouillante salée, laissez refroidir et passez-les au presse purée ou fourchette ds un saladier

Épluchez les 4 pommes de terre qui restent et râpez-les finement sur un torchon mis ds 1 saladier, rabattre les bords du torchon et essorez le plus possible (presque sec), récupérez le jus des pommes de terre ds un verre ou + grand pour récupérez plus tard la fécule au fond (10mn) Mélangez la purée + les râpés ensemble a la fourchette puis à la main, videz le jus et mettre la fécule sur le dessus et bien mélangez, faire un creux pour y poser le jus de citron et remélangez, laissez reposer

Prendre une poêle ajouter un peu d'huile d'olive, faire cuire la viande hachée, ajoutez la moitié des oignons hachés, faire cuire le tout (couleur dorée), refroidir.

Après avoir refroidi la purée+viande former les quenelles, prendre un peu de purée ds la paume de la main, mettre à plat, prendre un peu de viande, placez-la au centre puis remettre de la purée et refermer en donnant la forme d'une pomme de terre ou zeppelin, faites de même avec le reste, s'il reste de la viande elle servira ds la sauce

Prendre délicatement les *cepelinai* dans une cuillère à soupe et plongez ds l'eau bouillante, cuire 15à20mn. Pendant ce temps, laver les champignons sous l'eau froide puis couper en lamelles, prendre une poêle avec un peu d'huile d'olive, y ajouter les champignons 2 à 3 mn, mélangez puis ajouter le reste des oignons+lardons+ reste de viande, mélangez bien le tout ,laissez cuire 5mn environ. Ajoutez la crème, remuez

Prendre délicatement les *cepelinai* , égouttez sur torchon ,mettre sur assiette avec la sauce.