

Boulettes de Viandes Épicées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	1 kg
- OEUFS	1
- CHAPELURE	
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- POIVRE DE CAYENNE	1/2 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à soupe
- PAPRIKA	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un grand plat creux, déposez le hachis.
- Ajoutez les épices, l'œuf, la crème fraîche, sel et poivre.
- Homogénéisez le tout puis adaptez la consistance en ajoutant de la chapelure.
- Formez ensuite des petites boulettes et aplatissez-les légèrement.
- Faites-les cuire dans une poêle chaude ou à la plancha.

