

Boulettes grecques aux pignons

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- 500 g de hachis d'agneau
- 1 c à café d'origan
- 2 c à soupe de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 œuf
- Sel
- Poivre
- Chapelure
- 2 tomates
- 1 concombre
- 150 g de fêta
- 1 salade
- Origan

Recette:

- Pelez et hachez l'oignon et la gousse d'ail.
- Faites-les revenir dans une poêle beurrée jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent.
- Dans un plat, incorporez le hachis d'oignon / ail, le hachis d'agneau, l'origan, les pignons de pin, le sel et le poivre. Mélangez bien.
- Avec les mains humides, formez 12 boulettes.
- Dans une assiette creuse, battez l'œuf ? Dans une autre, versez la chapelure.
- Passez les boulettes successivement dans l'œuf et ensuite la chapelure. Réservez au frais.
- Chauffez une poêle avec du beurre. Faites-y frire les boulettes.
- Servez avec une salade accompagnée de tomates, de concombre, de fêta et d'origan.