

Boulettes d'agneau au basilic

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- 2 poivrons rouges
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe de vinaigre
- 2 gousses d'ail
- 2 c à soupe de persil
- 16 feuilles de basilic
- Chapelure
- 500 g de hachis d'agneau
- 1 œuf
- Sel, Poivre
- 1 pincée de Coriandre

Recette :

- Ebouillantez les poivrons et pelez-les.
- Coupez la chair des poivrons en petits dés et versez-les dans un saladier avec l'huile d'olive, le vinaigre, 1 gousse d'ail pressée et le persil ; mélangez et réservez au frais.
- Ciselez les feuilles de basilic.
- Mélangez la viande, l'œuf, le basilic, le coriandre, la 2^{ème} gousse d'ail pressée, 1 c à soupe d'huile, sel et poivre.
- Malaxez le tout de manière à obtenir une masse homogène.
- Façonnez les en petites boulettes, aplatissez-les légèrement et passez-les dans la chapelure.
- Effectuez la cuisson des boulettes dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, servez avec la salade de poivrons.

Boisson :

Un côtes du Rhône corsé si possible.