

## *Saucisses Piquantes de Viande Hachée de Bœuf et d'Agneau (Soutzoukakia)*

Nombre de personnes : 2

Temps de repos : 1 heure

Temps de préparation : 30 minutes

### Ingrédients :

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g de hachis d'agneau</li> <li>- 250 g de hachis de porc et bœuf</li> <li>- Chapelure</li> <li>- Poivre</li> <li>- 1 petit oignon émincé</li> <li>- 2 gousses d'ail écrasée</li> <li>- ½ c. à café de cumin</li> <li>- 1 c à café de coriandre en poudre</li> <li>- 2 c. à soupe d'Ouzo</li> <li>- Le jus d'½ citron</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 œuf battu</li> </ul> <p style="text-align: center;"><u>Pour la sauce</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 c. à soupe de coulis de tomates</li> <li>- 225 ml de vin blanc sec</li> <li>- 200 ml d'eau</li> <li>- 2 c. à soupe de persil</li> <li>- ½ c. à café de cumin</li> <li>- 1 petit oignon émincé</li> </ul> |
|---|---|

### Recette :

- Mélangez tous les ingrédients pour les Soutzoukakia dans un grand bol, avec vos mains.
- Couvrez ce mélange et laissez-le reposer pendant une heure au réfrigérateur.
- Après ce temps, farinez légèrement vos mains et faites des boulettes allongées en formes de saucisses avec le hachis.
- Faites-les brunir dans un peu d'huile et de beurre. Retirez-les.
- Ajoutez 1 c. à soupe d'huile dans la poêle et faites légèrement revenir l'oignon. Retirez la poêle du feu, ajoutez le coulis de tomates et le cumin puis le vin, l'eau et portez de nouveau à ébullition.
- Réduisez immédiatement la température, ajoutez le persil et les Soutzoukakia, couvrez et laissez mijoter environ 15 minutes. Remuez de temps en temps le plat.
- Servez les Soutzoukakia dans leur délicieuse sauce, avec de la purée de pommes de terre ou des pommes de terre nature.