

Palets aux poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- OIGNON(S) 2
- HUILE D'OLIVE 2 c a soupe
- POIREAUX ENTIERS 600 g
- HACHIS PORC & BOEUF 800 g
- PAPRIKA une pincée
- OEUF(S) 2
- CHAPELURE 8 c à soupe
- BEURRE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Pelez et hachez les oignons
- Faites les revenir dans 1 c à soupe d'huile. Laissez refroidir.
- Nettoyez les poireaux et taillez-les en fines lamelles.
- Faites les fondre avec un peu de beurre dans une casserole à couvercle. Salez et poivrez.
- Dans un saladier, mélangez le hachis, le paprika, les œufs, les oignons, sel, poivre, la chapelure et les poireaux.
- Faites des petites boulettes et aplatissez-les légèrement.
- Passez-les éventuellement dans la chapelure les boulettes avant de les faire rôtir dans une poêle chaude beurrée et huilée.