

SAUCISSES DE BOEUF ÉPICÉES À LA MENTHE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	750 g
- MAIZENA	2 c à soupe
- OEUF(S)	1
- OIGNON(S)	1 finement haché
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- MENTHE FRAICHE	2 c à soupe ciselée
- SAMBAL OELEK	1 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- CHAPELURE	2 c à soupe

Recette:

- Dans un bol, mélangez la viande, la maïzéna, l'œuf, l'oignon, la menthe et les épices.
- Divisez en petites saucisses que vous façonnerez entre vos mains légèrement humide.
- Faites-les cuire dans l'huile chaude pendant 10 minutes (juste avant de servir).

Remarque:

Cette recette s'associe parfaitement avec la PL-273.
En accompagnement, vous pouvez servir de la semoule.

