

## *Boulettes d'Agneau à l'Indienne*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- HACHIS D'AGNEAU	650g (tranches de gigot)
- MENTHE FRAICHE	15 feuilles
- CORIANDRE EN POUDRE	1 c à soupe
- OIGNON(S)	1 petit
- ABRICOTS SÉCHÉS	6 à 8
- FARINE	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	
- CREME FRAICHE	200 ml
- BAIES DE POIVRE ROSE	1 c à soupe



### Recette:

- Si l'agneau est en tranches, hachez-le au robot.
- Ajoutez la menthe ciselée, la coriandre, l'oignon émincé finement, l'ail, le piment, sel et poivre.
- Homogénéisez avec une cuillère en bois puis ajoutez les œufs et la chapelure pour obtenir un mélange façonnable en boule.
- Coupez les abricots en petits morceaux.
- Formez les boulettes de 5 cm de diamètre en incorporant au centre quelques morceaux d'abricot.
- Passez légèrement les boulettes dans la farine puis réservez-les au frigo.
- Faites-les cuire doucement dans du beurre chaud puis couvrez et laissez cuire doucement.
- Prélevez un peu de sauce au beurre et faites-le chauffer dans un petit caquelon. Ajoutez-y les baies de poivre rose puis la crème fraîche et laissez épaissir doucement.
- Servez les boulettes avec la sauce (séparée ou sur la viande) avec de la semoule.