

Boulettes d'Agneau Frites à l'Orientale

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	2 tranches désossées
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1/2
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- CANNELLE	1 pincée
- CHAPELURE	1 c à soupe
- FARINE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez l'agneau au hachoir à viande.
- Emincez finement l'oignon.
- Salez et poivrez le hachis puis ajoutez les épices (cannelle, coriandre, cumin) ainsi que l'oignon émincé. Homogénéisez puis formez de petites boulettes (3 cm de diamètre environ).
- Préchauffez la friteuse à 150°C.
- Passez les boulettes dans la farine.
- Faites cuire les boulettes dans la friteuse pendant 3 – 4 minutes suivant votre souhait de cuisson.
- Passez sur du papier absorbant avant de servir.

Remarque:

Accompagnez avec une sauce tomate épicée (DI-85) et de semoule.

