PL-704

Boulettes Épicées aux Olives et Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	1 kg
- CHAPELURE	2-3 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- OLIVE(S) VERTE(S)	200g dénoyautées
- ECHALOTE(S)	1
- GINGEMBRE	2 c à café
- SAFRAN	1/2 c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- FARINE	2 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- BOUILLON DE VIANDE	1/4 de cube
- EAU	1 verrre
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec la chapelure, un peu de coriandre ciselé, ½ c à café de gingembre, concentré de tomates, sel et poivre. Confectionnez de petites boulettes puis roulez-les dans la farine. Réservez.
- Coupez les champignons en gros morceaux.
- Blanchissez les olives 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Dans une grande casserole avec couvercle, faites revenir les boulettes sur toutes les faces. Ajoutez l'échalote émincée puis les champignons. Lorsqu'ils sont colorés, ajoutez encore le safran, le reste de gingembre puis 1 verre d'eau avec le bouillon de viande. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 20 minutes. Remuez de temps en temps.
- Incorporez enfin les olives et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
- Servez les boulettes napées de sauce avec champignons et olives.