

Boulettes de Bœuf Farcies aux Olives Vertes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	300g
- OLIVE(S) VERTE(S)	
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CHAPELURE	1.5 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	1 c à café
- FARINE	½ c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dénoyautez les olives en les gardant le plus entières possible.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis de bœuf avec la crème fraîche, la chapelure, les herbes de Provence, sel et poivre.
- Formez de petites boulettes de la grosseur d'une noix (environ 12-14 pièces) en insérant un olive verte en son cœur.
- Farinez légèrement les boulettes puis faites-les revenir dans de l'huile chaude. Salez et poivrez un peu.
- Poursuivez la cuisson doucement le temps nécessaire.
- Servez sans attendre.