

Boulettes Épicées aux Olives Noires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	200g
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	1 c à soupe
- COLUMBO (ÉPICE)	½ c à café
- CURRY	½ c à café
- OLIVE(S) NOIRE(S)	10-12 dénoyautées
- GRAINES DE SÉSAME	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez la viande hachée avec la crème fraîche, le parmesan, le columbo et le curry.
- Hachez les olives noires. Intégrez-les à la viande. Salez et poivrez.
- Formez des petites boulettes de 2-3 cm de diamètre.
- Faites-les grillez dans du beurre chaud.
- Egouttez-les sur du papier absorbant puis saupoudrez-les de graines de sésame.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une sauce ... idéalement assez relevée : au curry par exemple.

