

Boulettes de pintadeau aux pistaches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|--------|
| - PINTADEAU | 1 |
| - CHAIR À SAUCISSE | 200 g |
| - PARMESAN RAPE | 25 g |
| - CHAPELURE | 25 g |
| - PISTACHES | 25 g |
| - THYM | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Désossez le pintadeau. Coupez-en les blancs et les pattes. Hachez la viande à l'aide d'un robot ménager.
- Dans un plat, mélangez la chair à saucisse au pintadeau haché ; ajoutez le parmesan, la chapelure, les pistaches, sel et poivre.
- Mouillez légèrement vos mains et façonnez de petites boulettes.
- Faites revenir ces boulettes dans une poêle avec couvercles le temps nécessaire pour obtenir une cuisson parfaite.

