PL-630

Brochette de Boulettes Sauce Orientale

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	800g
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- ECHALOTE(S)	1
- CREME FRAICHE	200 ml
- CURCUMA	1 c à café + 1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- RAISINS SECS	1 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'œuf, la chapelure et la cuillère à café de curcuma. Salez et poivrez.
- Façonnez de petites boulettes et piquez-les par 4 sur une brochette. Réservez au frais.
- Emincez finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud, arrosez de crème fraîche et du curcuma restant. Laissez bouillir puis baissez considérablement le feu. Salez, poivrez et ajoutez la coriandre et les raisins. Conservez chaud.
- Pendant ce temps, faites rissoler vos brochettes de boulettes sur toutes les faces.
- D'un autre côté, faites griller les amandes.
- Servez les brochettes nappées de sauce et garnies d'amandes grillées. Accompagnez d'un petit ramequin de sauce pour les plus gourmands.