

PETITES BOULETTES ÉPICÉES

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	300g
- ECHALOTE(S)	1
- CHAPELURE	
- OEUF(S)	1
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Dans un saladier, mélangez le hachis, l'échalote émincée finement, l'œuf, le cumin, le coriandre, sel et poivre. Ajoutez de la chapelure pour la consistance du hachis.
- Façonnez de petites boulettes (2 cm de diamètre).
- Faites les cuire dans une poêle chaude beurrée.

Remarque:

Vous pouvez préparer et cuire les boulettes à l'avance. Ce petit délice se réchauffe très bien au micro-onde.

