

Boulettes de Veau aux Olives

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|---------------|
| - BLANQUETTE DE VEAU | 300g |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | 12 de Nyons |
| - 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:

- Hachez le veau au hachoir à viande.
- Dénoyautez et hachez les olives.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis obtenu avec la crème fraîche, la chapelure, les olives hachées, les herbes de Provence, sel et poivre.
- Formez de petites boulettes de la grosseur d'une noix (environ 15-16 pièces).
- 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.

