Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boulettes à la libanaise

Ingrédients

600 g de haché d'agneau, 2 gousses d' ail, 1 oignon, 1/2 bouquet de coriandre, 1/4 bouquet de menthe, 1 piment rouge, 3 càc de cumin (moulu), 1 oeuf, Sel, Poivre noir du moulin,

Préparation

Peler, dégermer et hacher finement l`ail. Peler et émincer l`oignon. Laver, effeuiller et hacher finement la coriandre et la menthe. Couper le piment dans la longueur, épépiner et couper en fines lamelles. (Lavez-vous soigneusement les mains, le piment peut provoquer de graves blessures aux yeux)
Rassembler tous les éléments dans un saladier, ajouter le cumin et le haché d'agneau, casser l`oeuf et assaisonner selon votre goût. Mélange le tout soigneusement à la main! Façonner de petites boulettes légèrement aplaties. (Essayez de les faire toutes approximativement de la même taille, pour que la cuisson soit homogène).
Griller les boulettes sur une poêle-grill (pas besoin de graisse, la viande d`agneau étant suffisamment grasse).
Servir avec la Salade Paysanne libanaise ou la Choriathiki grecque.

Notes :