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

Boulettes à la libanaise

Ingrédients

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

Préparation

Pour les mises en place, préparer d'abord tous les différents éléments :
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 l'agneau, casser l'oeuf et assaisonner selon votre goût. Ensuite, c`est là que le meilleur arrive : on 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)
Pour la grillade, pas besoin de graisse, la viande d'agneau étant suffisamment grasse.

Commentaires

Servir avec la Salade Paysanne libanaise ou la Choriathiki grecque.

Notes :