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

Boulettes d'agneau à la grecque

Ingrédients

1/2 bouquet de menthe, 2 oeufs, 1 gousse d' ail, 1 oignon, 400 g de haché d'agneau, Sel, poivre noir du moulin,

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.
Hacher l'oignon, peler et émincer l'ail après en avoir retiré les germes.
Faire blondir l'oignon dans 1 cuillérée à soupe d'huile d`olive. Laver et essorer la menthe. Mélanger la viande, les oeufs, l'ail, l'oignon et la menthe ciselée (2 branches). Saler et poivrer. Verser la farine sur une assiette. Former des boulettes et les rouler dans la farine. Les faire cuire au four une vingtaine de minutes ou à la poêle. Servir les boulettes avec du tzatziki (yaourt, pulpe de concombre, huile d'olive, vinaigre de vin rouge et aneth) et avec des rondelles de tomates parsemées de feuilles de coriandre.

Notes :