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

Boulettes de veau à la menthe, salade de persil plat au citron

Ingrédients

1 oignon, 1 gousse d' ail, 1 botte de ciboulette, 2 oeufs, 25 g de pignons de pin, 2 branches de menthe, 50 g de farine, Huile d'olive, Poivre noir du moulin, Sel, 600 g de haché de veau, 2 bouquets de persil plat, 2 citrons, ,

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.
Faire blondir l'oignon dans 1 càs d'huile d'olive. Laver et essorer la menthe. Faire dorer les pignons de pin. Mélanger la viande, les oeufs, l'ail, 5 brins de ciboulette finement émincés, l'oignon, la menthe ciselée, 2 càs de pignons de pin. 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.
Servir les boulettes avec une sauce à la menthe (voir recette) et une salade de persil plat à l'huile d'olive et au citron.

Notes :