

PETITES BOULETTES pour APERITIF

Ingrédients pour environ 150 petites boulettes :

- 1 Kg de bœuf haché
- 8 gros œufs
- 1 gros oignon haché très finement, plus un oignon coupé grossièrement en tranches
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 20 brins de coriandre fraîche plus 10 brins de persil ciselés finement
- Cumin, noix de muscade, poivre, laurier, sel,,harissa si affinité, sauce tomate, chapelure.

Mise en œuvre :

1- Dans un grand saladier, mélanger intimement la viande, les œufs entiers, les hachis d'oignon, d'ail, de coriandre et de persil. Saler et poivrer à convenance. Ajouter 2 c.à.c.de noix de muscade et 2 à 3 c.à s..de cumin en poudre. On obtient un mélange assez fluide que l'on va épaissir en incorporant de la chapelure fine (à défaut, de la semoule) jusqu'à l'obtention d'une consistance suffisante pour tenir dans une cuiller sans couler.

2- Préparer deux faitouts. Dans le plus grand placer l'oignon coupé en tranches, 2 ou 3 feuilles de laurier, bien saler, remplir à moitié d'eau, ajouter 3 cuillerées à soupe d'huile et mettre à bouillir. Dans le second, mettre la sauce tomate, ajouter un peu de cumin, de la harissa (éventuellement) et épaissir avec un peu de concentré de tomate. On peut aussi ajouter quelques feuilles de coriandre. Laisser mijoter doucement.

3- Lorsque l'eau bout, rouler la mixture entre les deux paumes ouvertes en petites boulettes de la taille d'une petite noix et les plonger au fur et à mesure dans le bouillon. Dès qu'elles se remettent à flotter, retirer délicatement les boulettes à l'aide d'une cuiller à soupe et les placer dans la sauce tomate..Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les petites boulettes barbotent dans la sauce tomate. (c'est assez long) Laisser refroidir. Cette préparation se congèle très bien.

4- Réchauffer au micro-ondes la quantité désirée, juste avant consommation.

BON APPETIT