

Boulettes de Viandes à l'Indienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	400g
- FILET AMERICAIN	250g
- VINAIGRE DE CIDRE	1 c à soupe
- CURRY EN POWDRE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- FÉCULE DE MAÏS	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, placez le hachis porc/bœuf et le filet américain.
- Ajoutez la crème fraîche, la chapelure, le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, le curry, le piment de Cayenne et la fécule de maïs. Salez un peu et poivrez.
- Homogénéisez le tout puis laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
- Formez de petites boulettes de la dimension d'une balle de ping-pong (45-50g).
- Faites-les revenir ensuite dans du beurre chaud. Poivrez.
- Déguster sans attendre.

