

BOULETTES DE DINDE AUX PISTACHES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDONNEAU	650 g
- CHAIR À SAUCISSE	1 saucisse
- MIE DE PAIN	1 tranche
- PARMESAN RAPE	25 g
- PISTACHES	50 g
- THYM	
- ROMARIN	
- LAIT	
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites tremper le pain de lait.
- Hachez les filets de dindonneau à la machine. Ajoutez la chair à saucisse.
- Concassez brièvement les pistaches au hachoir. Ajoutez-les à la viande.
- Ajoutez aussi le pain égoutté et émietté, le parmesan, le thym et le romarin. Salez et poivrez. Mélangez le tout pour obtenir une masse homogène.
- Formez des petites boulettes (3 à 4 cm de diamètre).
- Faites-les frire dans une poêle chaude.

Accompagnement:

Servez avec des carottes à la crème et/ou un gratin de courgettes.

