

## *Boulettes de Viande Hachée, Sauce Crèmeuse aux Olives*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- HACHIS PORC & BOEUF	750 g
- OIGNON	1
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- PERSIL	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- OEUF(S)	1
- FARINE	2 c à soupe
- OLIVE(S) VERTE(S)	100 g
- CREME FRAICHE	40 cl
- MOUTARDE	2 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Egouttez les olives et faites-les bouillir dans de l'eau claire pendant 5 minutes. Egouttez et coupez-les en 2.
- Emincez l'oignon finement.
- Mélangez le hachis avec l'œuf, l'ail, la chapelure, le persil, sel et poivre.
- Formez des boulettes et farinez-les légèrement.
- Faites fondre le beurre de cuisson dans une grande poêle avec couvercle et faites-y rissoler les boulettes sur toutes les faces.
- Lorsqu'elles sont bien saisies, ajoutez les oignons et laissez cuire doucement pendant 5 à 7 minutes. Les oignons émincés doivent légèrement caraméliser.
- Arrosez alors avec la crème et ajoutez la moutarde puis les olives. Mélangez et laissez épaissir la sauce. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez avec du riz et une salade mixte.