



ALBONDIGAS

boulettes de viande épicées

● INGRÉDIENTS (20-24 PCS)

- 600 g de viande hachée mixte ou de bœuf
- 2 échalotes
- ½ bouquet de coriandre
- ½ chorizo épicé
- 2 œufs
- 5 tranches de mie de pain
- Pincée de sel
- Poivre noir

● PRÉPARATION

Couper les ingrédients en petits morceaux.

Le chorizo et la mie de pain peuvent aller dans le cutter ou le thermomix.

Mélanger tous les ingrédients et les ajouter à la viande.

Rouler les boulettes et les placer dans un plat de cuisson.

Cuire au four préchauffé à 180° pendant environ 20 minutes. Les boulettes doivent avoir une couleur marron clair.

Il est conseillé de servir ces boulettes avec une sauce tzatziki qui apaisera le goût épicé du chorizo.

Tout le monde raffolera de ces boulettes 😊