

BOULETTES PANÉES



Ingredients

Pour 4 personnes :

- 400 gr de viande de bœuf maigre hachée
- 100 gr de mortadelle
- 3 pommes de terre en robe des champs
- 2 œufs
- 30 gr de parmesan râpé
- Lait si nécessaire
- chapelure
- huile pour frire
- sel, noix muscade

Passer au mixer le bœuf, s'il n'est pas déjà haché, avec la mortadelle et l'ail.

Éplucher les pommes de terre et le passer au moulin à légumes, ajouter le mélange obtenu précédemment, les œufs, le fromage, le sel et la noix muscade. Rajouter un peu de lait si la pâte est trop dure.

Formez des boulettes et passez les dans la chapelure.

Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une poêle, faire frire les boulettes des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, en les aplatissant un peu sans les faire casser.

Si le niveau d'huile baisse, rajoutez-en un peu.

Enlevez-les et faites-les égoutter sur du papier absorbant.

Servir immédiatement accompagnées d'une belle salade verte.

Vous pouvez les préparer à l'avance et les garder au chaud ou les faire réchauffer au micro-ondes.