

Boulettes de viande hachée à l'échalote et raisins secs épicés

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de viande de boeuf haché
30 g de raisins de Corinthe
3 échalotes
2 brins de coriandre
2 oeufs
2 brins de persil
1 gousse d'ail
1 pointe de muscade
1 pincé de cannelle
1 pincée de piment de Cayenne
2 pommes de terre à chair ferme
1/4 de baguette de pain rassis
1/2 l de lait entier
3 c à s d'huile d'olive
Un peu de farine
1 orange
1 citron vert
1 pincée de sucre en poudre
1 pincée de curcuma
1/2 cube de bouillon de volaille
Sel et poivre du moulin

Râper finement les pommes de terre épluchées.

Faire tremper le pain dans le lait pendant 30 mn, l'égoutter et le mixer.

Faire le jus de l'orange et du citron et réserver.

Dans un saladier mettre la viande hachée, le pain, les pommes de terre râpées, les 2 oeufs entiers, la muscade, la moitié du persil et de la coriandre ciselés, l'ail haché, le piment de Cayenne, sel et poivre. Bien mélanger pour obtenir une boule ferme.

Fariner vos mains et former de petites boulettes, les déposer sur du papier aluminium et laisser reposer 30 mn.

Dans une poêle mettre l'huile et les échalotes émincées et les faire revenir à feu doux pendant 2 à 3 mn jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajouter les raisins secs, le curcuma, la cannelle et l'autre moitié des herbes ciselées, puis mettre le jus des agrumes et le sucre en poudre. Remuer doucement et laisser mijoter. Ajouter le bouillon de volaille, saler si nécessaire et poivrer.

Faire cuire les boulettes dans cette préparation pendant 15 mn. Servir bien chaud.