

Boulettes de viande au citron

Ingrédients :

800 gr de bœuf haché
2 citrons
1 petit oignon
2 gousses d'ail
3 pincées de marjolaine
2c à café de câpres
1 œuf
4 c à soupe de chapelure
20cl d'huile d'arachide
1 salade verte

Ingrédients pour la sauce :

1 œuf
 $\frac{1}{2}$ citron
1 brin de menthe
1 brin de basilic
2 pincées de marjolaine effeuillée
2 pincées de thym
15 cl d'huile d'olive
Tabasco
Sel, poivre

Recette marocaine, merci à Fadna.



Préparation

Brossez les citrons sous l'eau chaude. Hachez l'oignon, l'ail et les câpres finement. Versez la viande hachée dans un bol avec la chapelure, l'oignon, l'ail, les câpres, l'œuf et le zeste râpé d'un des citrons et son jus. Saupoudrez de marjolaine effeuillée. Salez et poivrez.

Malaxez bien afin d'obtenir une pâte homogène. Versez ensuite la farine dans une assiette à soupe. Façonnez des boulettes à la main de la taille d'une mandarine.

Vos mains doivent être humides pour que le hachis ne colle pas aux doigts. Les boulettes doivent être compactes et lisses. Roulez-les dans la farine et espacez-les sur une planche en bois. Préparez ensuite la sauce. Effeuillez la menthe et le basilic. Mixez-les avec le thym, l'œuf, le jus du demi-citron et 3 gouttes de Tabasco. Salez. Mixez lentement ce mélange. Ajoutez peu à peu de l'huile d'olive dans l'appareil et mixez pendant 3 minutes. La sauce obtenue doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Parsemez de marjolaine.

Réservez au frais. Rincez et essorez la salade. Faites cuire les boulettes à feu doux 8 min avec un peu d'huile dans une poêle anti adhésive en les retournant de temps en temps.

Egouttez-les sur du papier absorbant, déposez les boulettes sur des feuilles de salade dans un plat de service. Vous pouvez décorer le plat avec des demi-quartiers de citron ou des feuilles de menthe. Servez les boulettes encore tièdes et la sauce à part.