



Boulettes malgaches au bœuf épicé

Pour 4 personnes



400 g de viande de bœuf hachée
3 cm de gingembre frais
2 gousses d'ail
1 oignon
Sel
Poivre
½ c. à c. de paprika
1 c. à c. de massalé
½ c. à c. de curry
2 brins de persil plat
1 œuf
1 boîte de tomates pelées
2 c. à s. d'huile végétale
1 c. à s. de sauce de soja
1 c. à s. de jus de citron

Râpez l'ail et le gingembre, hachez les feuilles de persil.

Dans un saladier, mélangez la viande hachée avec le sel, le poivre, la sauce soja, le jus de citron, le paprika, le massalé, le gingembre et l'ail râpés et l'œuf. Vous pouvez mélanger avec vos mains pour que les ingrédients soient bien mêlés.

Filmez et laissez reposer 30 mn au réfrigérateur.

Formez des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Emincez finement l'oignon.

Découpez les tomates pelées en dés

Dans une poêle, faites chauffer deux cuillères à soupes d'huile et faites dorer les boulettes pendant 2 minutes. Retirez et réservez sur une assiette.

Dans la même poêle sans rien retirer, ajoutez l'oignon et les dés de tomates, saupoudrez de curry, salez, poivrez, mélangez bien à feu assez vif. Quand la sauce est homogène, remettez les boulettes et laissez cuire pendant 5 minutes à feu doux.

Servez avec du riz blanc.