

BOULETTES DE BŒUF AU GARAM MASSALA



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: environ 5 mn

Pour 20 petites boulettes:

200 g de bœuf haché

2 échalotes émincées

2 càs de coriandre hachée

2 càs de fromage frais style Saint-Morêt

1 œuf

1 càc de fécule de pommes de terre

1 càc ou un peu plus de garam massala

sel et poivre

mélange beurre et huile pour la cuisson

Dans un saladier, à la fourchette, mélanger tous les ingrédients et ajuster l'assaisonnement. Si le mélange est un peu trop souple (ça dépend de la grosseur de l'œuf), rajouter un peu de fécule.

Former des boulettes de la taille d'une petite noix entre vos paumes et cuire dans le mélange huile-beurre bien chaud au début, pour les saisir puis un peu moins chaud le temps de terminer la cuisson.

Les boulettes doivent être dorées mais pas trop cuites à l'intérieur, cela se fait en 5 minutes environ.