

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PRUNEAUX FARCIS A LA VIANDE HACHEE



Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 500 g de pruneaux secs dénoyautés
- 250 g de viande hachée
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre
- 200 ml d'eau
- 2 cuillères à café de fond de veau
- Graines de sésame

Préparation :

Dans une poêle sur feu doux, faites dorer l'oignon haché dans le beurre.

Dans un bol, mélangez la viande hachée avec les épices, le persil et l'oignon doré pour obtenir une préparation homogène. Faites des boulettes de petite taille, réservez-les.

Prenez les pruneaux dénoyautés, les farcir avec les boulettes de viande hachée. Dans une marmite sur feu doux, versez les 200 ml d'eau et le fond de veau et dès la première ébullition mettez les pruneaux farcis dans la sauce. Couvrir et laissez cuire sur feu doux jusqu'à épaississement de la sauce.

Servir les pruneaux nappés de sauce et décorés avec les graines de sésame grillées.

www.paprikas.fr