

BOULETTES DE BOEUF A L'ORIENTALE

Plats principaux

Posté par: essya

Publiée le : 5/11/2004 8:45:40

Ingrédients :

Cuisson 15 minutes.

- 1 kg de boeuf haché
- 150 g d'oignons émincés
- 1 cuillère à soupe d'ail haché
- 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 40 g de beurre sel poivre.

Préparation :

- 1) Hacher grossièrement les oignons. Ajouter la viande les oignons le persil l'ail le sel et poivre le cumin. Bien mélanger le tout.
- 2) Former environ 10 à 12 boulettes. Dans une cocotte faire chauffer le beurre et l'huile. Y faire revenir les boulettes pendant quinze minutes en les retournant.
- 3) Servir chaud. accompagner avec de la graine de couscous au beurre ou avec du riz blanc.