

## Boulettes de viande à la menthe



Quantité	<b>6 Personne(s)</b>
Préparation	<b>10 min</b>
Cuisson	<b>10 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingrédients

pour Boulettes de viande à la menthe

- 1 kg de viande de boeuf hachée
- 1 petit bouquet de menthe
- 3 oignons
- 1 oeuf
- 3 c. à soupe de chapelure
- 10 cl d'huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation

pour Boulettes de viande à la menthe

- 1** Lavez, séchez, effeuillez et hachez finement la menthe.
- 2** Pelez et hachez les oignons.
- 3** Dans un saladier, mélangez la viande, la menthe, les oignons, l'oeuf et la chapelure.
- 4** Salez et poivrez.
- 5** Formez des boulettes de viande et posez-les dans une assiette.
- 6** Faites chauffer l'huile dans une poêle.
- 7** Mettez-y à cuire les boulettes pendant environ 6 min en les retournant sans arrêt de manière à ce qu'elles soient bien dorées sur toute la surface.
- 8** Posez-les sur du papier absorbant.
- 9** Servez les boulettes de viande chaudes avec une sauce au yaourt.