

[Imprimer](#)

Boulettes de viande à la menthe



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

Ingédients

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.