

BOULETTES DE VIANDE AUX RAISINS

Ingrédients

500 g de chair à saucisse
3 à 4 cuillères à soupe d'algues mélangées, en paillettes
1 œuf
1 cuillère à soupe d'huile (pour le plat)
1 oignon
250 g de raisin noir
1 branche de romarin
Jus de citron
Sel, poivre

Préparation

Malaxer la viande avec les algues puis l'œuf.
Mettre à couvert au frais.

Répartir l'oignon émincé dans un plat allant au four, préalablement huilé.
Façonner une douzaine de boulettes avec la viande.

Cuisson

Enfourner le plat à 200 °
Après 15 minutes ajouter le raisin égrainé, le romarin et le jus de citron.
Retourner les boulettes. Arroser avec le jus et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes.



Recette proposée par Isabelle R inspirée de " Bretons en cuisine "
Troc-Recettes du 20.11. 2023 à Pleumeur-Gautier