Purée méridionale aux boulettes grecques

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 poivron rouge
1 1⁄2 kilogrammes de pommes de terre (farineuses)
5 décilitres de lait
sel et poivre
600 grammes de mélange de viandes hachées
1 œuf
1 tasse de panko
1 cuillère à soupe d'origan séché
125 grammes de feta
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
1 tasse de pois chiches (of linzen, gaar)

Méthode de préparation

1. **Coupez les poivrons en quatre et ôtez-en les graines. Disposer les poivrons sur une plaque de cuisson, côté peau vers le haut. Passez-les au gril pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la peau noircisse. Versez-les dans un sachet de congélation en plastique et fermez-le.**

2. **Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et ajoutez le lait. Salez et poivrez. Réduisez-les en purée.**

3. **Sortez les poivrons grillés du sachet de congélation en plastique et retirez la peau des poivrons. Ensuite, émincez les poivrons ou mixez-les au mixeur plongeant ou au robot ménager pour obtenir un mélange lisse. Ajoutez-les à la purée. Remuez bien et réservez.**

4. **Mélangez la viande hachée, l'œuf, le panko, le sel et le poivre, l'origan, la feta émiettée, la menthe et les pois chiches ou les lentilles. Confectionnez de petites boulettes (de la taille d'une balle de ping-pong) et disposez-les sur une plaque de cuisson. Faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Secouez de temps en temps la plaque de cuisson.**

5. **Accompagnez ce plat de purée.**