



boulettes aux griottes et purée



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de mélange de viandes hachées
2 œufs
1 tasse de chapelure
sel et poivre
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
1 bocal de griottes (égouttées réservez le jus !)
1 noisette de beurre
600 grammes de purée (surgelée)
2 cuillères à soupe de fécule de maïs

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la viande hachée, les œufs, la chapelure, le sel, le poivre, la sauce Worcestershire et les griottes. Confectionnez des boulettes de taille égale.
- 2.** Laissez fondre une noix de beurre dans une poêle et faites dorer les boulettes.
- 3.** Préparez la purée comme indiqué sur l'emballage.
- 4.** Réservez une demi-tasse de jus de griottes et portez le reste à ébullition dans un poêlon. Délayez la fécule de maïs dans la tasse de jus froid et versez celui-ci dans le poêlon. Laissez bien la sauce se lier. Ajoutez les boulettes dans la sauce.
- 5.** Accompagnez ce plat de purée.