

Boulettes de bœuf façon créole

Pour 10 boulettes

500g de viande de bœuf (ou tout autre type de viande : porc, agneau, poulet,...)

1 pot de sauce créoline (ou un mélange maison composé d'un oignon haché, d'une cuillère à soupe d'huile, d'une cuillère à soupe de vinaigre, de piments en quantité selon les goûts et de sel)

1 blanc d'œuf

Huile de friture

10 MINUTES

5 MINUTES
À FEU VIF



Préparez votre viande : coupez-la en morceaux, puis hachez la finement.

Préparez la sauce créoline : mélangez l'oignon haché, l'huile, le vinaigre, le piment et le sel.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de sauce à la viande hachée, ajoutez un blanc d'œuf puis mélangez bien pour obtenir une préparation homogène.

Pour façonner vos boulettes, prenez une petite quantité de viande hachée dans vos mains, la serrer pour la compacter, puis la rouler entre vos deux mains.

Faites frire vos boulettes dans une poêle d'huile chaude environ 2 min sur chaque face.



**Dégustez avec
un Ti Punch Maison La Mauny**

voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site

À bientôt sur www.maisonlamauny.com