

Boulettes d'agneau grillées au raisin

Par [JFB](#) le mer 19/09/2007 - 11:13

650 gr de viande d'agneau hachée

30 grains de raisin environ

10 feuilles de menthe fraîche

2 cuillères de lait

2 œufs

½ cuillère à café de cumin en poudre

1 pincée de paprika en poudre

3 tranches de pain de mie un peu rassis

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour la sauce : 2 yaourts naturels, 2 gousses d'ail dégermées, 1 grosse échalote, 20 feuilles de menthe, 1 pincée de curcuma, fleur de sel de Guérande et poivre du moulin

Passer la mie de pain au hachoir pour obtenir de la chapelure. Mouiller avec le lait.

Dans un saladier, mélanger la viande avec la mie de pain, les œufs, la menthe grossièrement hachée, le cumin et le paprika, du sel et du poivre, 1 cuillère d'huile d'olive et une cuillère d'eau froide. Bien mélanger le tout en n'hésitant pas à malaxer avec les mains.

Former des boulettes de la taille d'une grosse noix et insérer un grain de raisin au centre de chaque boulette. Réserver le tout le temps de préparer la sauce.

Hacher l'ail et l'échalote quasiment en purée. Mélanger cette purée avec les yaourts, les feuilles de menthe hachées finement, la pincée de curcuma, de la fleur de sel et poivrer selon votre goût. Réserver au frais.

Faire griller les boulettes de viande hachée dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Servir les boulettes et la sauce avec, par exemple, une salade de poivrons grillés.

PS/ Pour un meilleur résultat, utiliser des raisins sans pépins...

•
Catégorie

Agenda Culturel