

Albondigas sur un air indien

Pour 60 boulettes de 2 cm de diamètre :

150 g de veau
150 g de bœuf
1 cuillère à soupe de chapelure
1 œuf
10 g de champignons noirs
Sel, poivre
¼ cuillère à soupe de cumin

Ingrédients pour la sauce :

1 cuillère à café de pâte de curry
200 ml de lait de coco
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de thym

Préparation des albondigas :

Couper les champignons noirs en lanières. Les mettre à tremper dans une grande quantité d'eau froide.

Mélanger les viandes de veau et bœuf que l'on a hachées.

Ajouter la chapelure, l'œuf, le cumin, le sel, le poivre et les champignons bien essorés.

Réserver une heure au frais.

Prendre des noisettes de farce dans la paume de la main et en faire des petites boules.

Les rouler dans la farine, puis les faire rôtir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Réserver.

Remettre toutes les boulettes dans la sauteuse, ajouter la pâte de curry, bien mélanger, diluer avec le lait de coco, ajouter le thym et le cumin, finir avec la crème, laisser mijoter 5 minutes.

Servir chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org>