

PETITES BOULETTES DE TROIS VIANDES ÉPICÉES

AUX HERBES FRAICHES ET
COEUR FONDANT DE FROMAGE

RECETTE
**Babette
de Rozières**



INGRÉDIENTS

800 g de viande de bœuf hachée
800 g d'épaule d'agneau
800 g de blanc de volaille haché
4 échalotes
2 gousses d'ail
6 brins de cive
1 bottillon de coriandre
20 g de gingembre
300 g de fruits de la passion
3 poivrons rouges
3 poivrons jaunes et 3 poivrons verts
50 g de beurre doux
1 pincée de cumin
1 pincée de Raz el Hanout
4 citrons verts
1 brins de thym
50 g d'appenzell ou Vache Qui Rit
4 càs de sauce d'huitres
2 càc de sauce soja
1 càc de fond de volaille en poudre
2 œufs
3 càs de chapelure
2 càs de cassonade
3 càs d'huile d'arachide
1 càc de graine de sésame blanc
1 petit piment rouge
Sel poivre

PRÉPARATION

Hachez finement le gingembre, la cive, les échalotes le piment et l'ail.
Coupez les poivrons en fines lamelles.
Coupez le fromage en petit dés.
Faites le jus des citrons et des fruits de la passion réservez.
Dans un saladier mettez les 3 viandes, ajoutez la sauce d'huitres la sauce soja, la moitié des échalotes l'ail : la cive, la coriandre, les œufs, la chapelure, le piment, les épices, le gingembre. Salez, poivrez.

Bien malaxez à la main laissez reposer 30 mn au frais.

Puis humidifiez les mains et formez les boulettes de 4 cm de diamètre environ faites entrer dans chaque boulette un dés de fromage bien refermer et réservez

Dans une sauteuse mettez l'huile ; le beurre, une cuillère à soupe de sucre blanc laissez caraméliser puis mettez les boulettes.
Faites les dorer sur tous les côtés en mouillant de temps en temps de quelques gouttes de jus de passion.

Recouvrez la sauteuse et laissez cuire 2 mn sur feu moyen pour que les boulettes soient bien enrobées de la chaleur et pour que le cœur au fromage soit fondant.

Ôtez les boulettes de la poêle et réservez au chaud.
Dans la même poêle mettez le beurre doux puis la cassonade, laissez colorer lorsque le caramel se forme mouillez avec le jus de citron et de passion, ajoutez les poivrons le thym la sauce d'huitres, le fond de volaille, le piment, poivrez bien, remuer pour bien mélanger, laissez cuire 4 mn.

Incorporez les boulettes dans la sauce. Bien imprégnez les boulettes de la sauce. Laissez réduire 2 mn pour qu'elle caramélise.

Servez chaud avec un riz aux légumes ou une galette de plantain. Parsemez les boulettes de graine de sésame.