Boulettes « à l’emporter »

Recette de Nabila Mokrani

Ingrédients

600 g de bœuf ou agneau ou un mélange des deux
2 oignons frais
3 gousses d'ail
1 poignée de persil plat
1 poignée de coriandre
14 feuilles de menthe
1 cs graines de sésame
1 cc cumin
sel
poivre
1 œuf
un peu de pâte de piment style harissa (facultatif)

Préparation

Hacher les oignons et l'ail puis les herbes

Mélanger le tout à la viande et ajouter l'œuf puis assaisonner

Confectionner des boulettes ou mini burger (plus facile à mettre dans du pain pour les sandwichs) de 30 g environ.

Cuire soit à la poêle soit au four (180 degrés pendant environ 15 min)

Se mange froid ou chaud