

BOULETTES DE VIANDE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes

- 1 kg de poireaux
- 200 g de restes de viande, jambon, bœuf, porc, veau (éviter la volaille)...
- 50 g de chapelure
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 œufs
- Sel
- Poivre

Eplucher et laver les poireaux et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les mouliner au moulin à légumes ou à la moulinette.

Passer la ou les viandes au hachoir ou à la moulinette.

Mélanger la viande et les poireaux, saler et poivrer selon votre goût.

Ajouter les œufs, mélanger.

Former des boulettes avec le mélange et les rouler dans la chapelure.

Mettre l'huile dans une poêle, faire chauffer et y faire dorer les boulettes sur toutes les faces.

Servir bien chaud.