

Les boulettes de porc aux herbes et oignons caramélisés

Les ingrédients pour 2: 6 boulettes

- 400 grs de haché de porc
- 1 œuf
- un peu de persil et de ciboulette
- 1 bel oignon
- sel poivre
- huile olive





Dans un grand bol ...

...on mélange le hachis avec l'œuf dont on a préalablement éliminé une partie du blanc, du sel du poivre, le persil et la ciboulette coupés menu-menu.

On fait à la main ensuite des boulettes de ce mélange parfumé, environ 6 avec 400 grs, de taille moyenne pour assurer une bonne cuisson.



A la poêle, dans un fond d'huile d'olive, on fait dorer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit fondant et caramélisé. Il devient transparent dans un premier temps et brunit ensuite.

On vient ensuite déposer les boulettes dans la poêle et les

faire frire sur chaque coté. L'œuf lie la viande, les herbes l'embaument, et l'oignon l'imprègne.

Cinq minutes de cuisson sur chaque face à feu moyen 6/7, pour une viande bien cuite mais pas sèche.





A servir avec tout type d'accompagnement, purée, légumes verts, salade au gré de vos envies, ici avec des röstis de pomme de terre. La recette dans nos recettes légumes.

Préparation 10 mins

Cuisson 10 mins

Difficulté 1