

metro



Boulettes de boeuf, sauce à la ciboulette

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 16 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

680 g Boeuf haché mi-maigre
(1 1/2 lb)

1 Oeuf, battu

125 ml Noix de Grenoble hachées, finement
(1/2 tasse)

2 Gousses d'ail, hachées finement

1 Oignon, haché finement

15 ml Persil séché
(1 c. à soupe)

3 ml Curcuma
(1/2 c. à thé)

3 ml Cannelle

Préparation

Dans un bol, mélanger le boeuf, l'oeuf, les noix, l'ail, l'oignon, le persil, le curcuma et la cannelle. Saler et poivrer au goût.

Façonner environ 20 boulettes de 2,5 cm (1 po) de diamètre.

Dans un poêlon, à couvert, chauffer l'huile et dorer à feu élevé les boulettes environ 7-10 min.

Égoutter sur un papier absorbant; réserver.

Dans un bol, mélanger la crème sure, la ciboulette, le sel et le poivre.

Servir les boulettes avec la crème sure accompagner de nouilles aux oeufs et d'asperges.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

(1/2 c. à
thé)

Au goût, sel et poivre

30 ml Huile végétale
(2 c. à
soupe)

250 ml Crème sure
(1 tasse)

30 ml Ciboulette fraîche, hachée
(2 c. à
soupe)

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
