



## Boulettes de viande frites

PRÉPARATION :



Préparation  
10 min

Cuisson  
10 min

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

500 g de restes de viande hachée

2 oignons

2 œufs

1 l d'huile

3 branches de persil

2 c. à café de curry

2 c. à soupe de chapelure

sel, poivre

**1.**

Épluchez, rincez et émincez finement les oignons.

**2.**

Lavez et ciselez finement le persil.

**3.**

Cassez les œufs dans un bol, puis fouettez-les avec du sel et poivre.

**4.**

Dans un saladier, mélangez le hachis de viande avec les oignons.

**5.**

Ajoutez le curry, la chapelure, les œufs battus et le persil.

**6.**

Mélangez harmonieusement et réalisez des boulettes à l'aide d'une cuillère.

**7.**

Faites chauffer l'huile dans une friteuse à 170°C.

**8.**

Plongez-y les boulettes, puis laissez-les dorer pendant 8 min.

**9.**

Écumez enfin et déposez sur du papier absorbant pour les égoutter.

### GESTES TECHNIQUES

**10.**

Servez aussitôt.