

Boulettes de viande farcies aux œufs durs



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total : 45 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

[Voir le site](#)

Ingrédients

Pour 4 personnes

Pour les boulettes

- 1 kg de viande hachée
- 8 petits œufs durs écalés
- 3 œufs
- ½ bouquet de persil et coriandre ciselé
- 2 cs d'huile d'olive
- 3 cs du mélange [Agneau \(Viandes\)](#)
- Une pincée de sel

Pour la sauce

- 2 oignons coupés en dés
- ½ gousse d'ail épluchée
- 2 cs de moutarde

La Petite Histoire

Les boulettes de viande aux œufs durs est un plat que les sénégalais aiment bien manger le soir. Il est rapide à faire, copieux, pas cher et bon. Il est apprécié des grands comme des petits.

Pour la réalisation de cette recette, j'utilise le mélange [Agneau \(Viandes\)](#) pour les boulettes de viande qui associe la Cannelle, le paprika, le cardamome et d'autres épices et le mélange [Touffé](#) pour la sauce dans lequel domine le laurier et la moutarde.

... *Épicément Jeanne*

Préparation

- Dans bol mélanger, la viande, les herbes, le mélange [Agneau \(Viandes\)](#), les œufs, le sel et l'huile

- 2 cs du mélange Touffé
- 4 pommes de terre coupées en 4
- 1 cs de vinaigre
- 1 cs de sucre
- 2 cs d'huile d'olive
- Une pincée de sel
- 1 l d'eau

- Faire 8 boules de viande. Enrouler autour de chaque œuf dur, une boule de viande jusqu'à ce que l'œuf soit bien recouvert

Cuisson

- Cuire les boulettes au four pendant 15 min ou les poêler 4 min (2 min de chaque côté) et réserver.
- Chauffer l'huile dans une casserole. Ajouter les oignons, l'ail et faire revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce que les oignons soient bien translucides. Ajouter le mélange [Touffé](#), la moutarde et bien mélanger. Ajouter l'eau, porter à ébullition et laisser mijoter 20 min tout en remuant de temps en temps.
- Ajouter les pommes de terre et laisser mijoter encore 20 min. Rajouter de l'eau si nécessaire. Ajouter les boulettes. Ajuster l'assaisonnement si besoin. Faire mijoter pendant 10 min
- Ça y est, c'est prêt ! A déguster avec du pain.