

Brochettes de boulettes de boeuf, crème de pois chiches

Les ingrédients pour 4 personnes :

800 g de steak haché
250 g de pois chiches en conserve
1 gousse d'ail
1 citron
2 oeufs
100 g de chapelure
2 c à s d'un mélange ail et persil
15 cl + 2 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre

Egoutter les pois chiches, les tiédir 5 mn dans de l'eau salée et les mouliner finement. En travaillant à la spatule incorporer la gousse d'ail hachée, du sel et du poivre, 15 cl d'huile d'olive et le jus du citron.

Réserver au frais.

Mélanger le steak haché avec la chapelure, les oeufs, la persillade, du sel et du poivre. Laisser reposer 1 h au frais.

Façonner ensuite des boulettes avec le hachis et les enfiler sur des brochettes huilées.

Faire dorer les brochettes au barbecue ou sous le grill du four 10 mn environ en les retournant.

Servir avec la crème de pois chiches.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>