

BOULETTES & SAUCE AU LAMIER POURPRE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
viande hachée	400 gr
Crème fraîche	300 ml
Parmesan	100 gr (en poudre ou en copeaux)
Lamier pourpre	300 gr
Oeufs	2
Sel, poivre	
Chapelure	40 gr

Préparation

1. Laver le lamier. Conserver quelques jeunes feuilles ou fleurs pour la déco et les réserver au frais. Hacher finement le reste (incluant les tiges si elles ne sont pas trop coriaces). En réserver une bonne partie pour la sauce.
2. Mélanger viande, lamier haché, oeuf, chapelure et parmesan. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avant de frire à la poêle.
3. Dans un poêlon, verser la crème et le reste du lamier haché. Mixer et réduire à petit feu. Assaisonner juste avant l'envoi.