



# Boulettes tunisiennes pour Chabbat

## INGREDIENTS

1 kg de viande hachée

200 gr de pain rassis trempé dans l'eau

3 oignons moyen

1/2 botte de persil frais

1/2 botte de coriandre fraîche

3 branches de feuilles de menthe fraîche

1 cs d'harissa

sel et poivre

Les épices : 1/2 cc de curcuma - 2 cs de poudre de rose - 2 cs de cannelle en poudre

3 cs de menthe séchée - 2 pincées de muscade -

2 œufs

Farine

6/7 pommes de terre .



## REALISATION

Nettoyer et râper les oignons.

Nettoyer et vinaigrer les herbes. Les rincer et les émincer finement. Les ajouter aux oignons.

Essorer le pain rassis et le mettre dans un saladier.

Rincer le mélange aux oignons, et le presser entre les mains, afin d'évacuer toute l'eau et l'ajouter au pain.

Ajouter la viande hachée, l'harissa et toutes les épices. Saler & poivrer. Bien mélanger le tout. Ajouter 1 jaune d'œuf dans le mélange. Ne pas trop mélanger.

Casser 2 œufs dans une assiette et dans un autre récipient mettre de la farine.

Ensuite, éplucher les pommes de terre, et les couper en lamelles.

Prendre 3 ou 4 lamelles de pomme de terre dans la main gauche, disposer un peu de farce par dessus puis refermer la main et former la boulette.

Former toutes les boulettes et les disposer dans une plat.

Dans une poêle a bords hauts, mettre 2 ou 3 verres d'huile et faire chauffer sur feu moyen.

Pendant ce temps, battre a la fourchette le reste d'œufs (donc 2 blancs et 1 jaune).

Prendre une boulette dans la main gauche, la rouler dans la farine. Retirer l'excédent.

Déposer la boulette farinée dans l'œuf battu.

Déposer doucement dans la friture. Faire frire toutes les boulettes sur toutes leurs faces.

Les disposer au fur et a mesure dans un grand récipient.

Après refroidissement, on peut les congeler sans problème.

Ensuite, prendre le nombre de boulettes nécessaire pour le repas de chabbat, et les disposer dans une casserole avec un filet d'huile, et 1 cs de sauce tomate, de l'eau a hauteur et 2 pincées. Faire cuire quelques minutes.