



POLPETTE A LA MORTADELLE ET OLIVES VERTES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn (2 x 5)

Pour une douzaine de boulette de la taille d'une petite mandarine:

1 petite escalope de veau ou de poulet (environ 80 grammes)

3 tranches de mortadelle

50 g de poudre d'amandes

½ boîte de ricotta

Une trentaine d'olives vertes

2 œufs entiers (1 + 1)

1 petit bol de chapelure

Huile de friture

Quelques tomates confites

Un citron

Sel et poivre

Enlever la peau de la mortadelle. Parer l'escalope et tailler les deux viandes en petits morceaux. Les passer rapidement au mixer ou mieux au hachoir pour ne pas avoir un hachis trop fin.

A la fourchette, incorporer la ricotta, la poudre d'amande et un œuf battu en omelette.

Couper une quinzaine d'olives vertes en petites lamelles et les ajouter au mélange avant d'ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Façonner de boulettes de la taille d'une petite clémentine ou d'une noix.

A feu moyen, faire chauffer l'huile dans une poêle à bords hauts.

Battre l'œuf restant et y tremper les polpette avant de les rouler dans la chapelure pour qu'elles soient bien recouvertes.

Les déposer dans l'huile chaude en deux fois jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Retirer les boulettes à l'écumoire et les poser sur un papier absorbant.

Accompagner l'assiette de tomates confites et d'olives vertes.

Servir chaud ou froid en n'oubliant pas de les arroser de quelques gouttes de jus de citron.