

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BOULETTES FARCIES POUR APERETIF



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 10 min**

### Ingrédients :

- 200 g de viande hachée (boeuf)
- 12 oeufs de caille
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Poivre
- Sel
- Un peu de chapelure

### Préparation :

Commencer par les oeufs de cailles en les préparant en oeufs durs : Portez à ébullition de l'eau salée, plonger les oeufs 5 minutes, les mettre à l'eau froide aussitôt cuits. Cassez la coquille, la fractionner en roulant l'oeuf entre les doigts, retirez la coquille en commençant par la plus grosse extrémité. Mettez de côté.

Entre temps, préparez la viande hachée : Mettez la viande dans un saladier, ajoutez toutes les épices puis mélangez le tout en malaxant bien. Formez des boules de la taille d'une noix. Les enroulez pour avoir une boule ronde et creuse, mettez un oeuf de caille dur au milieu, fermer en ramenant les parois de la boule. Avec la paume de la main essayer de donner une forme ronde. Répétez cette opération jusqu'à épuisement des oeufs de caille durs.

Faites rôtir à la poêle les boulettes farcies dans du beurre pendant 5 min puis les enroulez dans un peu de chapelure.

Servir tiède à l'apéro ou en entrée avec une salade.