

Boulettes de bœuf au chorizo



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes suivant l'appétit:

450 g de bœuf haché
230 g de chorizo haché
3 c à s d'huile d'olive
1/4 d'oignon rouge émincé (je l'ai ciselé grossièrement)
3 gousses d'ail émincées finement
1 œuf
2 c à s de lait
50 g de chapelure
50 g de cheddar râpé
3 c à s de coriandre ciselée
1 c à s de poudre de chili
2 c à c de cumin en poudre
1 c à c d'origan
Sel

Faire chauffer 1 c à s d'huile dans une poêle et y ajouter l'oignon et l'ail, cuire 3 mn en remuant souvent jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.

Pendant ce temps battre l'œuf avec le lait dans un saladier et ajouter la chapelure, le cheddar râpé, la coriandre, la poudre de chili, le cumin et l'origan. Bien mélanger, ajouter l'oignon, le bœuf et le chorizo dans le saladier, saler et mélanger à nouveau pour obtenir un mélange homogène. Façonner des boulettes d'environ 4 cm de diamètre et les mettre sur une plaque de cuisson huilée avec les 2 c à s d'huile d'olive restante.

Cuire à four préchauffé à 230° 12 à 15 mn suivant le four jusqu'à cuisson complète des boulettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>