

Boulettes surprise !!!

Pour une douzaine de boulettes :

$\frac{1}{4}$ de baguette de pain rassis

400 g de chair à saucisse

200 g de viande hachée

1 œuf

Sel et poivre

12 œufs de caille



- Faire durcir les œufs de caille, en les plongeant 4 min dans de l'eau bouillante. Une fois cuits, les réserver, le temps qu'ils refroidissent et les écaler soigneusement.
- Dans le bol d'un mixeur (Thermomix, pour moi), mettre les viandes, le pain et l'œuf, ainsi que l'assaisonnement (du poivre et pas trop de sel, à cause de la chair à saucisse !) et mixer le tout, afin d'amalgamer tous les ingrédients.
- Verser la préparation dans un saladier et former des petites boulettes, de la taille d'un petit abricot.
- Mettre la boulette dans la paume de la main et l'aplatir. Y placer un œuf de caille au centre et rabattre la farce tout au autour. Bien tasser et presser pour reformer une boulette bien compact.
- Mettre au frais pendant 30 minutes, environ.
- Dans une poêle, mettre un peu de matière grasse et faire revenir les boulettes, une dizaine de minutes (il y a du porc, donc, bien cuire les boulettes), jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Servir avec une purée de pommes de terre, par exemple.

