

Boulettes de viande à la grecque

Pour 4 personnes.

150 g de foie de génisse; 150 g de porc; 150 g de bœuf; 100 g de mouton (facultatif); mie de pain; sel, poivre, sel de céleri; 1 oignon haché; 3 œufs entiers; croûtons de pain; beurre ou margarine.

Faire tremper 100 g de mie de pain dans de l'eau. Passer toutes les viandes à la machine.

Après avoir essoré la mie de pain, bien la mélanger avec les viandes réunies, saler, poivrer, ajouter une pincée de sel de céleri, l'oignon haché. Casser trois œufs entiers dans un bol, bien les battre et les verser dans la masse.

Faire frire autant de croûtons de pain que l'on veut faire de croquettes.

Préparer une sauce tomate bien assaisonnée et la partager en deux parties; dans la première, on versera quatre c à soupe de chapelure et on roulera les boulettes dans cette sauce, qui doit légèrement adhérer aux boulettes. Faire rôtir doucement.

Verser la seconde partie de la sauce dans un plat allant au four, ajouter deux oignons coupés en rondelles et faire cuire en arrosant de temps à autre. Servir bien chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.