**Boulettes de bœuf aux épices et beurre de cacahuète**

Ingrédients : (pour une quinzaine de boulettes)

- 500 g de viande hachée pur boeuf
- 1 oeuf
- 2 oignons
- 1 demi càc de curry en poudre
- 1 demi càc de gingembre en poudre
- 1 CàS de beurre de cacahuète
- 1 CàS de ciboulette séchée
- Sel, poivre
- 2 CàS de farine
- 1 CàS d'huile neutre (pour la cuisson)

Recette :

Mixez les oignons. Dans un saladier, mélangez la viande hachée, l'oeuf, les oignons hachées. Ajoutez les épices, du sel, la ciboulette et le beurre de cacahuète. Mélangez le tout jusqu'à ce que ça soit bien homogène. Roulez des boulettes entre vos mains et roulez-les ensuite dans de la farine. Déposez-les au fur et à mesure sur une assiette.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites dorer vos boulettes pendants 10 mn, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.

Accompagnez les boulettes de quinoa comme nous, par exemple !

***http://www.evacuisine.fr/***