



# boulettes aux griottes et purée



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 kilogramme de mélange de viandes hachées  
2 œufs  
1 tasse de chapelure  
sel et poivre  
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire  
1 bocal de griottes (égouttées réservez le jus !)  
1 noisette de beurre  
600 grammes de purée (surgelée)  
2 cuillères à soupe de fécule de maïs

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la viande hachée, les œufs, la chapelure, le sel, le poivre, la sauce Worcestershire et les griottes. Confectionnez des boulettes de taille égale.
- 2.** Laissez fondre une noix de beurre dans une poêle et faites dorer les boulettes.
- 3.** Préparez la purée comme indiqué sur l'emballage.
- 4.** Réservez une demi-tasse de jus de griottes et portez le reste à ébullition dans un poêlon. Délayez la fécule de maïs dans la tasse de jus froid et versez celui-ci dans le poêlon. Laissez bien la sauce se lier. Ajoutez les boulettes dans la sauce.
- 5.** Accompagnez ce plat de purée.