

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.**