



Polpettes aux pignons de pin et tomates séchées



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (gros, émincé)
800 grammes de mélange de viandes hachées
1 tasse de panko
1 œuf
4 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)
8 tomates séchées (émincées)
1 botte de basilic (ciselée)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir l'oignon et laissez-le refroidir.
- 2.** Mélangez la viande hachée, l'oignon, le panko, l'œuf battu, les pignons de pin, les tomates séchées, le basilic, le sel et le poivre.
- 3.** Formez des petites boulettes et cuisez-les brièvement dans de l'huile d'olive. Passez-les ensuite encore 15 minutes au four préchauffé à 180 °C.