



# Boulettes moink



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de haché de bœuf  
1 œuf  
50 grammes de chapelure  
1 gousse d'ail (pressée)  
1 oignon (finement émincé)  
1 cuillerée à thé de paprika fumé  
18 tranches de lard petit-déjeuner  
100 ml de sauce barbecue  
1 cuillère à soupe oignon rouge (finement émincé)  
1 cuillère à soupe de persil plat frais ciselé (finement haché)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le haché avec l'œuf, la chapelure, l'ail, l'oignon et le paprika fumé. Assaisonnez de poivre et d'un peu de sel. Formez 18 boulettes de taille égale avec les mains légèrement humides.
- 2.** Enroulez chaque boulette dans une tranche de lard et fixez avec un cure-dent.
- 3.** Déposez les boulettes en cuisson indirecte sur la grille du barbecue (pas au-dessus des braises, mais à côté). Fermez le couvercle et laissez cuire environ 45 minutes.
- 4.** Badigeonnez les boulettes MOINK de sauce barbecue durant les 10 dernières minutes pour une belle finition brillante.
- 5.** Avant de servir, parsemez d'oignon rouge et de persil. Servez avec un peu de sauce barbecue supplémentaire.