

Boulettes d'agneau à la coriandre

Recette **manger main**

Ingrédients

800g d'agneau haché



1 œuf



150g d'oignon haché



2 c. à café de sucre



4 c. à soupe de coriandre
ciselée



3 c. à soupe de
chapelure



1 c. à soupe de gingembre
haché



1 c. à café de cumin
en poudre



4 c. à soupe d'amandes
moulues



6 c. à soupe d'huile
d'olive



Sel, poivre

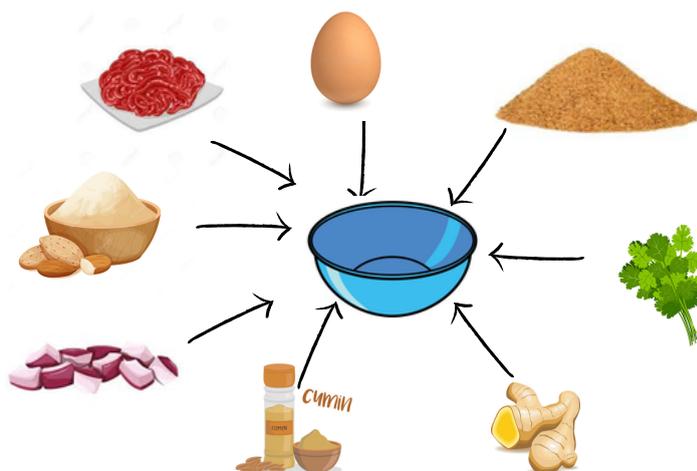


Réalisation

- Faire revenir l'oignon haché dans 2 cuillerées à soupe d'huile.



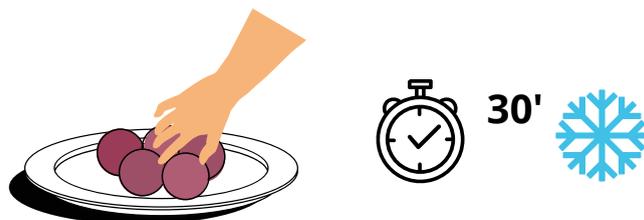
- Mélanger l'agneau avec l'œuf, la chapelure, les amandes, l'oignon fondu, la coriandre, le gingembre et le cumin.



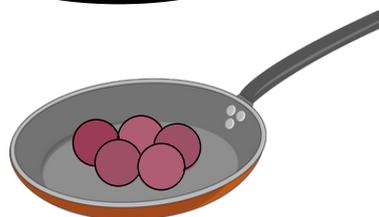
- Assaisonner avec sel et poivre.



- Former des boulettes et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.



- Faire dorer les boulettes dans le reste d'huile.



- Servir avec une sauce à part (sauce au yaourt, coulis de légumes,...).

