



Plats d'accompagnement

Boulettes de sanglier

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de haché de sanglier
1 cuillère à soupe piment d'Espelette
40 grammes de chapelure
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 cuillères à soupe de menthe (hachée fin)
2 échalotes (ciselées)
1 œuf
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir les échalotes dans du beurre. Mélangez-les au haché en même temps que le persil, la menthe et le piment d'Espelette. Ajoutez l'œuf et la chapelure et mélangez bien. Salez et poivrez.

Faites des boulettes avec le haché et cuisez-les dans [le bouillon](#).

Conseil:

Pas trouvé de haché de sanglier dans l'un de nos magasins ? Optez pour de la viande à ragoût de sanglier, hachez-la finement et façonnez vos propres boulettes !

