



Collations

Plats d'accompagnement

Lollys de haché

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de feuilles de menthe (hachée)
- 1 cuillère à soupe de fines herbes Provençales
- 1 cuillère à soupe feuilles de basilic (hachée)
- 600 grammes viande hachée (mélangée, porc/veau)
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 2 jeunes oignons (hachée)
- 1 gousse d'ail (écrasée)
- 1 œuf
- huile d'arachide
- poivre
- sel

Méthode de préparation

Mélangez le haché avec l'ail, le jeune oignon, l'œuf et la chapelure en un mélange uniforme. Salez et poivrez.

Divisez le haché en 3 portions. À une des portions mélangez le basilic et la menthe. À une deuxième portion les fines herbes Provençales.

Faites des petites boulettes de chaque portion et piquez les petites boulettes par deux sur des bâtonnets en bois. Aspergez les boulettes avec de l'huile et rôtissez les lollys sur le barbecue.

Conseil: Délicieux avec une salade de concombre, de la menthe et de la feta! Comme touche finale mouillez-la avec un dressing à base de yaourt, de jus de citron vert et de poivre & sel.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

