

Boulettes de veau aux citrons confits

Ingrédients

700g de veau hâché
(ou de hâché de volaille)

1 oignon

1 œuf

2 tranches de pain

Persil plat

Ciboulette (ou Coriandre)

Parmesan

Feuilles de cerfeuil

Vin blanc

1 kg de chicons (facultatif)

Citrons confits :

3 citrons bio

10 cl de jus de citron

2 c.à.s de sel

Préparation

Pour le confit de citron :

Dans un bocal, mélangez vos 3 citrons bio, votre jus de citron et le sel. Fermez le bocal et confitez durant 4 semaines.

Pour les boulettes :

Mélangez votre **veau hâché** (ou votre hâché de volaille).

Coupez un **citron confit** en petits dés, coupez finement votre **oignon**.

Ajoutez le **persil plat** et la **ciboulette** (ou la coriandre) et mélangez avec l'**œuf entier**.

Grillez et émiettez les **tranches de pain**.

Formez de petites boulettes (suivant vos goûts).

Chauffez votre poêle et saisissez vos boulettes, diminuez ensuite la température. Cuisez à feu très doux pendant 2h.

Mouillez avec un peu de **vin blanc** à température ambiante.

Au moment de servir, ajoutez quelques copeaux de **Parmesan** et quelques feuilles de **cerfeuil**.

Et pour ceux qui aiment le chicon, petit conseil : rajoutez 1kg de **chicons ciselés fondus** dans la préparation... Un délice !



demeyere



Testée et
Approuvée !