

# Boulettes à l'Ail des ours

## garnies de Russilages

env. 7 boulettes  
recette de Marie-Cha

Ingrédients : 400 gr de viande hâchée de boeuf  
ou moitié boeuf - moitié porc  
1 œuf, 1 oignon, 40 gr d'Ail des ours  
hâché assez fin  
2 à 3 tranches de pain sec mi-blanc  
trempés un moment dans l'eau  
sel, poivre

- Egoutter le pain en le serrant dans la main mais pas complètement. Il doit encore être humide.
- Couper l'oignon et bien le dorer quelques minutes.
- Mettre dans un récipient la viande, le pain, l'oignon, l'œuf et l'Ail des ours hâché.
- Mélanger soigneusement le tout si possible à la main en défaisant le pain.
- Saler et poivrer et former des boulettes
- Chauffer un peu de beurre clarifié ou autre dans une poêle à frire et faites bien dorer les boulettes de chaque côté. (À la fin, je mets un couvercle pour m'assurer qu'elles soient bien cuites) et je les laisse encore cuire doucement quelques minutes
- Frire les fleurs de Russilage dans un corps gros quelques minutes, saler. Parsemer vos boulettes de ces fleurs au moment de servir.

Bon appétit !

Ces boulettes se mangent aussi bien chaudes que froides et se congèlent très bien