

# **Boulettes de viande menthe-citron**

## **Pour 4 personnes**

*400g de viande hachée*

*(Pour moi un mélange bœuf et porc)*

*60g de pain de mie*

*30g de pecorino*

*1 œuf*

*1 citron (zeste+2 cuil à soupe de jus)*

*1 poignée de menthe séchée*

*1 pincée de piment d'Espelette*

*Sel*

*1 petit bol de chapelure*

*1 cuil à café de sumac*

*Huile d'olive*

Faites légèrement griller le pain de mie puis émiettez-le dans un bol.

Préchauffez le four à 220°C.

Râpez finement le zeste de citron et réduisez la menthe en poudre.

Mélangez le sumac et la chapelure.

Dans un saladier mélangez la viande avec le pain de mie émietté, l'œuf, le zeste et le jus de citron, la menthe en poudre et le piment d'Espelette. Ajoutez une pincée de sel et mélangez de façon à obtenir une pâte homogène et bien compacte.

Formez des boulettes avec cette pâte et passez-les dans la chapelure, déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arrosez les boulettes avec un filet d'huile d'olive (l'équivalent de 2 cuil à soupe) et enfournez à 220°C pendant 20 minutes en retournant les boulettes à mi cuisson.