

# BOULETTES DE BOEUF à LA MENTHE

Pour 4 personnes



*800 Gr. de boeuf haché  
80 Gr. de feta ou fromage de chèvre  
1 gros bouquet de menthe finement découpée  
1 gros oignon finement découpé  
3 gousses d'ail finement découpées  
10 olives vertes dénoyautées découpées en petits dés  
1 cuillère à café de concentré de tomate  
1 cuillère à café de moutarde  
Sel, poivre (ou paprika)  
40 Gr. de farine  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de vinaigre*

- 1. Mélanger les ingrédients**
- 2. Façonner les boulettes et roulez les dans la farine**
- 3. Préchauffer l'huile dans une grande poêle**
- 4. Placer les boulettes et faites dorés 10 à 15 minutes en tournant**
- 5. En fin de cuisson arroser d'un peu de vinaigre et remuez.**

[Accompagné avec un vin de Cahors ou un gamay](#)