

Recette Boulettes de Boeuf Bio de Compton

500g de boeuf haché bio

150g de fromage frais de chèvre du Domaine Courval

2 gros oeufs entiers

2 c à soupe de moutarde de Dijon Maille

1 échalotte française ou verte hachée finement

4 gousses d'ail hachées finement

2 c. à thé de poudre de cari

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre

Bien mêler le tout

Façonner en boulettes

Enfariner les boulettes ensuite les tremper dans un mélange d'oeufs et lait ensuite rouler dans la chapelure

Faire frire dans l'huile canola ou bien confire

dans du gras de canard environ 5 minutes et plus

Donne environ 50 minies boulettes



Équipe mère et fille

Rose Couture 450-242-2512
rosecouturetraiteur@sympatico.ca
www.rosecouturetraiteur.com
Valerie Couture 819-570-1325
valerie.couture@sympatico.ca