Boulettes d'agneau épicées à l'harissa



Ingrédients

8

- 400 g de collier ou gigot d'agneau braisé
- 4 dl de fond d'agneau
- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 30 g de Piri piri Bresc
- 4 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 150 g de yaourt turc
- 50 g de mayonnaise
- 20 g d'Harissa Bresc
- 1 poignée de menthe
- 100 g de panko
- 2 œufs
- 50 g de farine
- 3 g de kummel

Produits Bresc utilisés



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g



Bresc Parrillada Piri Piri 450g



Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g

Méthode de préparation

Préchauffer la friteuse. Pour le salpicon, détailler la viande d'agneau. Faire fondre le beurre, ajouter la viande d'agneau, puis l'ail et le piri piri. Faire revenir le tout sans laisser brûler le beurre. Tamiser la farine au dessus de la casserole et bien remuer. Faire cuire le mélange et ajouter le fond d'agneau tout en remuant. Faire cuire le tout. Ajouter de l'eau pendant la cuisson si c'est trop gras. Mettre dans un récipient et réserver au froid. Pour la trempette, hacher la menthe et la mélanger avec l'harissa dans le yaourt. Ajouter la mayonnaise. Saler et poivrer. Mélanger le kummel dans la chapelure panko. Rouler des boulettes du salpicon et les paner dans la farine, l'œuf et le panko. Laisser durcir au réfrigérateur. Faire frire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter sur le papier essuie-tout, puis saler légèrement. Servir avec la trempette.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000