



bonjour à tous,

cette semaine je vous post une recette basique de boulette de couscous qui peut se manger aussi en apéritif pour shabat, je vous conseil d'en faire beaucoup et de les congeler juste après la friture, c'est ce que j'ai fait c'est pour ça qu'a la fin on ne voit pas quand elle mijote!

pour ces boulettes il vous faut:

-

500 grs de viande haché

-

l'équivalent d'une demi baguette de pain rassis

-

2 gros oignons

Recette filmée des boulettes du couscous

Jeudi, 07 Août 2008 10:30 - Mis à jour Dimanche, 15 Février 2009 21:22

-

1 belle tomate molle

-

1 gousse d'ail

-

2 oeufs

-

Épices: rose, curcuma, poivre, coriandre, menthe séché, sel

-

farine

-

quelques pommes de terre ou courgettes

[Recette filmée des boulettes du couscous](#)

envoyé par [lolomad04](#)