

Pommeaux



Nombre de personnes 6

Marinade Une nuit

Temps de préparation 15 mn

Temps de cuisson 30 mn

Ingrédients :

- 750g de viande de porc hachée
- 50 cl de vin rouge
- 1 poignée de raisins secs
- 1 poignée de dattes
- Une ¼ cuiller de muscade
- Une cuiller à café de miel
- La mie de deux tranches de pain
- 3 œufs
- Sel
- Poivre

Recette :

La veille :

Faire mariner la viande une nuit avec le vin rouge, le miel, la muscade, les raisins et les dattes.

Le lendemain :

- Préchauffer le four à 150°C
- Battre les œufs, y faire tremper la mie de pain
- Mélanger les œufs et le pain à la viande égouttée. Saler, poivrer
- Former des boulettes
- Enfourner pour 30 minutes

Le grain de sel d'Arthaud :

Vous pouvez remplacer le porc par de la viande de bœuf

