

Boulettes d'agneau à la sauce tomate



Ingrédients

- Viande d'agneau hachée :500 g
- Mie de pain : 50 g
- Oeufs : 2
- Lait : 1 cuil. à soupe
- Ail : 1 gousse
- Oignon : 1
- Cumin en poudre : 2 cuil. à café
- Botte de persil plat : 0,5
- Lait : 10 cl
- Huile : 2 cuil. à soupe
- Sel
- Poivre

Pour la sauce

- Douzaine de tomates cerise : 1
 - Oignon rouge : 1
 - Ail : 1 gousse
 - Huile d'olive : 2 cuil. à soupe
 - Branches de menthe fraîche (un peu)
 - Feuilles (un peu)
 - Sel
 - Poivre
1. Préparez la sauce : coupez les tomates en deux. Pelez l'ail. Rincez la menthe et effeuillez-la. Mixez ces ingrédients très grossièrement du sel et du poivre. Faites revenir l'oignon rouge épluché et hachée dans l'huile d'olive et ajoutez la sauce. Faites réchauffer à feu doux.
 2. Pendant ce temps, préparez les boulettes d'agneau : faites tremper la mie de pain dans le lait. Pelez et ciselez l'ail et l'oignon. Rincez le persil. Mélangez la viande avec les œufs, la mie de pain essorée, l'ail, l'oignon, le cumin, le persil, sel et poivre. Formez des boulettes.
 3. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et mettez les boulettes à cuire, 5 min environ, en les retournant régulièrement. Egouttez-les. Disposez les boulettes dans la sauce et servez rapidement parsemé de quelques feuilles de menthe.