

## BOULETTES DE VIANDE AUX 4 EPICES



### Ingrédients (3 personnes):

.400g d'hachis de porc    4 épices    4 gousses d'ails    un bouquet de coriande  
ciboulette, thym,laurier    une grosse cuillère de crème fraîche épaisse    1 oeuf  
4 tomates    1 pincée de piment d'espelette    bouillon de légumes    sel,poivre

### Préparation:

**Mettre l'hachis dans un plat, ajouter l'oeuf ,les 4 épices,le coriande ciselé et l'ails hachés ainsi que la ciboulette sel,poivre, mélanger le tout et faire des boulettes que vous rouler dans un peu de farine**

**Faire revenir les boulettes dans un peu de matière grasse, ajouter les tomate concassées que vous aurais enlever la peau, ajouter du bouillon de légumes une branche de thym et une feuille de laurier**

**Une pincée de piment d'espelette et laisser cuire 30minutes**

**Servir après avoir mit une grosse cuillère de crème fraîche épaisse mélanger**