

# Boulettes de bœuf et Couscous Parfumé



## Ingrédients

Nombre de portions :

 25 portions

- 1 kg de Couscous Parfumé aux Épices du Monde<sup>®</sup>
- 2 kg de bœuf haché
- 7 œufs entiers
- Menthe fraîche
- Huile de tournesol
- Sel, poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Mélanger le bœuf haché, la menthe ciselée, les œufs entiers et le Couscous Parfumé aux Épices du Monde<sup>®</sup> préalablement réhydraté, rectifier l'assaisonnement.
- 2 Façonner des boulettes de 3 à 4 centimètres environ. Les cuire dans une sauteuse à feu vif en colorant bien toutes les faces.
- 3 Manger en plat principal avec une poêlée de légumes ou en entrée façon picking.