

BOUCHEES CROUSTILLANTES

Faire soi-même des bouchées croustillantes pour l'apéritif.

4 personnes – préparation 20 min – cuisson 23 min

INGREDIENTS BOULETTES ET CHAPELURE :

- 200 g de boeuf haché
 - 200 g de chair à saucisse
 - 8 œufs de caille
 - 2 brins d'estragon
 - 2 brins de persil
 - 1 brin de thym
-
- 4 c. à soupe de farine
 - 2 œufs de poule
 - 8 c. à soupe de chapelure
 - ½ c. à café de gros sel
 - 1 pincée de sel fin
 - Poivre blanc du moulin
 - 40 cl d'huile de friture:
 - Moutarde jaune

RECETTE

1. Faire bouillir une casserole d'eau avec le gros sel puis y mettre les **œufs de caille** pour les cuire pendant 3 minutes. Égoutter les œufs de caille et les refroidir sous un filet d'eau avant de les écaler.
2. Laver et ciseler le thym, l'estragon et le persil. Mélanger la **viande et la chair à saucisse**, les herbes ciselées, saler et poivrer.
3. Diviser le mélange de viande en 8 boulettes. Les presser entre les mains pour les étaler et déposer au centre un œuf de caille. Rabattre la viande autour de l'œuf pour reformer la boulette. Chauffer l'huile à 180°C.
4. Passer les boulettes de viande dans la farine, puis l'œuf battu et la **chapelure**. Repasser les boulettes dans l'œuf et la chapelure. Cuire les boulettes panées 10 minutes dans l'huile en les tournant régulièrement pour que la cuisson de la viande soit uniforme et la panure bien dorée.

5. Égoutter les boulettes sur une gille recouverte de papier absorbant. Les servir ensuite coupées en deux sur un plateau d'**apéritif** avec une petite coupelle de moutarde.

Régalez-vous ! 🍽️

Image par [Karyna Panchenko](#) de [Pixabay](#)

Recette d'après <https://www.la-viande.fr/>