

Boulettes de viande aux herbes

Pour 6 Personne(s)

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **5 min**

- Steaks hachés : 6 steaks hachés
- Ciboulette : 1 botte
- Estragon : 1 botte
- Persil : 1 bouquet
- Chapelure : 5 c. à soupe
- Oeuf : 3
- Bouillon de boeuf : 50 cl
- Sel, poivre

Lavez et séchez les herbes, puis hachez-les finement.

Mettez les steaks hachés émiettés, les 3/4 des herbes, la chapelure et les oeufs dans une terrine, salez, poivrez. Mélangez.

Portez le bouillon à ébullition.

Formez des boulettes avec la préparation au boeuf.

Plongez-les 5 min dans le bouillon frémissant, égouttez-les à l'aide d'une écumoire.

Saupoudrez-les du reste des herbes hachées.

Servez avec du riz blanc, cuit dans le bouillon.