

Boulettes marocaine

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 250 g de viande hachée ✓ 2 cuil à café de concentré de tomates
- ✓ 150 g de semoule ✓ 200 ml d'eau
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive ✓ 1 cube de bouillon de volailles
- ✓ 1 cuil à café de Raz el hanout ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cuil à café de Paprika ✓ 2 cuil à café de purée de piment
- ✓ 1 cuil à café de Cumin

Préparation : *Recettes de Caline*

Préparation des boulettes :

Dans un saladier, mettre la viande hachée, les épices, 1 cuil à café de purée de piment, 1 cuil à café de concentré de tomate, 1 goutte d'huile d'olive puis mélanger à la main.

Formez des boulettes, réservez au frais

Préparation du bouillon :

Faire bouillir l'eau avec le bouillon.

Une fois chaud ajouter 1 cuil à café de concentré de tomates et 1 cuil à café de purée de piment, bien mélangez et tenir au chaud.

Cuisson des boulettes :

Dans une poêle antiadhésive, à feu moyen, verser un filet d'huile d'olive. Attendre que la poêle soit bien chaude.

Placez les boulettes, et faites-les revenir 5 min en les retournant de temps à autre et délicatement de façon que les boulettes ne se cassent.

Versez le bouillon sur les boulettes, couvrir et laissez mijoter pendant 10 min.

Cuisson de la semoule :

Dans un bol verser la semoule, faire bouillir de l'eau et verser dans le bol à hauteur de la semoule.

Couvrir d'une assiette et laissez reposer 5 min env.

Cassez la semoule avec une fourchette pour la décoller.

Placez la semoule dans une assiette creuse, placez les boulettes par dessus et arroser avec le bouillon.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!