

Préparation : 20 min **Cuisson** : 15 min **Difficulté** : moyen **Ingrédients** : (pour 6 personnes)

- 500gr de viande hachée (boeuf)
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 80gr de chapelure (ou 4 tranches de pain rassis)
- huile d'olive
- sel, poivre
- persil haché
- muscade
- origan

Dans un saladier déposez la viande hachée, l'oignon haché, l'oeuf entier cru, la chapelure (ou le pain rassis mouillé) et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saupoudrez de persil haché et assaisonnez. Malaxez bien. Formez de petites boulettes.

Laissez chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les boulettes pendant 10min. Faites rouler les boulettes dans l'huile afin qu'elles deviennent bien dorées de chaque côté.