



Autres volailles

Boulettes de dinde



45 min **20 min** **25 min** **0** **318**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les boulettes

3 Gousse(s) d'ail
450 g Dinde
1 branche(s) Origan frais
1 branche(s) Thym
55 g Pecorino
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g Chapelure
1 Sel
1 Poivre

Dressage

1 feuille(s) Basilic

Étape 1

Préparation des boulettes de viande

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th 6-7).
- 2 Eplucher l'ail à l'aide d'un couteau d'office et hacher à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Ajouter l'ail et tous les ingrédients nécessaires à la préparation des boulettes dans un saladier. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Confectionner des boulettes d'environ 5 cm de diamètre à la main.
- 5 Placer les boulettes sur une plaque de cuisson anti-adhésive en les espaçant de 2 cm.
- 6 Vous pouvez aussi graisser votre plaque de cuisson.

Étape 2

Cuisson des boulettes

- 1 Enfourner la plaque pendant 25 minutes jusqu'à ce que les boulettes de viande soient cuites à coeur.
- 2 Couper une des boulettes en deux pour vérifier la cuisson.

Étape 3

Les étapes

- 1 Transférer dans une assiette.
- 2 Déposer la feuille de basilic sur le dessus et servir.