BOULETTE D’AGNEAU AUX FRUITS SECS

Préparation : 1 h 15 min
cuisson : 20 min
4 personnes

– 200 g hachis d`agneau
– 50 g d`oignon rouge
– 60 g de mie de pain
– 1 dl de lait
– 2 œufs
– 1 cuillère à soupe de persil haché
– 1 cuillère à café de marjolaine hachée
– 1 pincée de ras
– el hanout
– 1 pincée de piment doux
– 2 cuillères à soupe de pignons
– 1 cuillère à soupe de citron confit haché
– 2 carottes
– 200 g de côtes de blettes
– 20 olives vertes épicées
– 60 g de dattes dénoyautées
– 4 figues sèches
– 60 g de raisins secs
– 2 morceaux de citron confit
– 1 dl de bouillon de légumes
– 1 dl d`huile d`olive

1. Préparez les boulettes Émiettez le pain et laissez-le tremper dans le lait.
2. Pelez l’oignon et ciselez-le. Mettez les viandes dans une grande terrine.
3. Ajoutez les œufs, les oignons, les herbes, les épices, les pignons, le citron et le pain, en l’égouttant et en le pressant entre vos mains.
4. Mélangez bien le tout et formez des boulettes. Pelez les

carottes et coupez-les en rondelles de 1 cm.

5. Épluchez les côtes de blettes et coupez-les en morceaux de 1 cm.
6. Faites chauffer l’huile dans une sauteuse et faites-y colorer gentiment les boulettes sur toutes leurs faces.
7. Égouttez-les et éliminez l’huile. Remplacez-la par le bouillon, puis ajoutez les carottes et les blettes.
8. Remettez les boulettes et laissez mijoter 10 minutes. Ajoutez ensuite les olives, les dattes, les figues et les raisins. Mélangez 2 minutes puis servez. Le jus doit être parfumé mais léger, un peu comme le bouillon d’un couscous.
9. Servez ces boulettes chaudes, avec 150 g de quinoa cuit à la vapeur avec des pistils de safran.