



Cuisine yiddish

Les petits Klops de viande

Par Paulette Bielasiak - avril 2017

Ingrédients

- 1 kg de viande de bœuf hachée
 - 4 œufs
 - 3 gros oignons
 - 2 gousses d'ail
- 200g de farine de matza
- 1/2 verre d'eau tiède
 - huile pour friture
- 2 cuillères à café de miel
 - 2 bouillons de cube
 - sel

Recette

Mélanger la viande hachée, les œufs, la moitié des oignons coupés très fins, la moitié de l'ail coupée très fine, le 1/2 verre d'eau tiède, la moitié du bouillon de cube ramolli, la farine de matza (commencer par 150g et ajuster en fonction de la consistance du mélange)

Dans une poêle, faire chauffer l'huile

Pour façonner les boulettes, se mouiller les mains puis fabriquer des boulettes de la taille d'une clémentine

Les faire dorer de chaque côté

Ajouter dans la poêle le miel sur les boulettes et les retourner pour les faire légèrement caraméliser

Lorsqu'elles sont bien dorées, les retirer de la poêle

Ajouter un peu d'huile dans la poêle et y rajouter la deuxième moitié des oignons, de l'ail, et du bouillon de cube ramolli, bien les faire dorer

Remettre les boulettes sur les oignons puis couvrir la poêle et les laisser mijoter.