

BOULETTES AUX NOIX DE CAJOU



Temps de préparation : 30 minutes

Pas de cuisson

Ingrédients pour 8 personnes :

- 120g de beurre
- 4 petits oignons frais
- 6 œufs durs
- 200g de noix de cajou
- Piment (quantité à votre goût)
- Persil frais
- Sel
- Poivre

Hacher les oignons et le persil finement (séparément).

Faire fondre le beurre dans une poêle et faire dorer les oignons.

Mixer le plus finement possible les oignons, les œufs durs, les noix de cajou, le sel, le poivre et le piment.

Réserver au réfrigérateur pendant 30 min.

Faire les boulettes et les rouler dans le persil.

Mettre les boulettes au réfrigérateur.