



Fiche recette

Boulettes de bœuf cumin / piment

Ingrédients

- 5 kg de viande hachée de bœuf
- 60 gr de cumin moulu *La bonne épice*®
- 15 gr d'anis vert moulu *La bonne épice*®
- 200 ml d'eau
- 5 œufs
- 15 gr de piment doux moulu *La bonne épice*®
- Sel et poivre

Préparation

- Mélangez de façon homogène la viande hachée avec l'eau, les épices, le sel, le poivre et les œufs.
- Séparez la viande pour former des boulettes d'environ 75 gr.

Suggestion

Pour donner plus de piquant à vos boulettes, vous pouvez remplacer le piment doux par notre piment fort moulu *La bonne épice*®.



Zone Industrielle de la Petite Savate
255 rue du Pont de Pierre
59600 Maubeuge
France

www.la-bonne-epice.fr

✉ info@la-bonne-epice.fr
☎ 03 27 61 55 70
☎ 06 76 83 87 06