



## 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](http://www.la-bonne-epice.fr)

✉ [info@la-bonne-epice.fr](mailto:info@la-bonne-epice.fr)  
☎ 03 27 61 55 70  
☎ 06 76 83 87 06