Porc

Fricadelles

30 min	15 min	15 min	0	381
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les fricadelles

- 250 g **Chair à saucisse**
- 200 g **Pain de mie**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 4 tige(s) **Persil plat**
- 20 cl **Bière**
- 1 **Chapelure**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation des fricadelles

1. Mixer la viande.
2. Eplucher et hacher finement l'oignon.
3. Eplucher, ôter le germe et hacher finement les gousses d'ail.
4. Ciseler le persil.
5. Dans un saladier, mélanger la viande, l'oignon, l'ail et le persil.
6. Assaisonner.
7. Tremper la mie dans la bière puis l'essorer et la mélanger à la viande hachée.
8. Battre l'oeuf dans une assiette creuse.
9. Former des boudins de viande.
10. Les rouler dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.
11. Faire cuire dans de l'huile chaude.

Étape 2

Dressage

1. Servir avec du pain et des frites maison.