

## Boulettes aux oeufs à la libanaise



Pour six personnes

Six gros œufs  
350 g viande de bœuf haché, très maigre  
quatre tomates bien mûres  
un oignon  
deux gousses d'ail  
une pincée de cumin  
un petit piment oiseau  
un filet d'huile d'olive



Ces boulettes sont plutôt des ogives qui épousent les contours de l'œuf et la traduction libanaise est littéralement « l'avant bras des jeunes filles » pour évoquer l'aspect dodu et tendre de ce mets.

Pelez, épépinez et coupez en petits dés les tomates. Dans une sauteuse, faites suer le concassé de tomates avec l'oignon et l'ail finement hachés. Ajoutez un verre d'eau, le piment oiseau et laissez mijoter à feu doux une quinzaine de minutes.

Dans une petite casserole, plongez les œufs une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante, rafraîchissez-les et écalez-les soigneusement sans les abîmer.

Dans un saladier, mélangez la viande avec le cumin, du sel et du poivre. Malaxez longuement pour assouplir la viande puis enveloppez les œufs durs d'une coque de viande hachée. Dans une poêle, faites cuire ces œufs enrobés de viande avec l'huile d'arachide, en les retournant sur toutes les faces pour les colorer uniformément.

Déposez ensuite les boulettes dans la sauce tomate, ajoutez un peu d'eau si nécessaire (la sauce arrive à mi-hauteur des boulettes) et laissez cuire encore une dizaine de minutes.

