Boulettes aux poireaux et citron

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

3 poireaux
250 g de veau haché
90 g de chapelure
2 oeufs
1 citron (jus et zeste)
30 cl de bouillon de poule
1 yaourt
Persil
Sel,poivre

Lavez et couper vos poireaux en tranche de 2 cm et cuire à l'eau pendant 20 min.
Egouttez, une fois refroidis, pressez-les pour éliminer le max d'eau.

Dans un saladier, mélangez la viande, la chapelure, les œufs, les zestes de citron, le persil, sel poivre et poireaux.

Formez des boulettes et réservez au frais 30 min min.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, cuire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Ajoutez le bouillon de poule, le jus de citron.
Faire mijoter à feu doux et à couvert pendant 30 min.

Servir avec un trait de yaourt.