

# *Les recettes du mas d'Issoire*

## *Boulettes de bœuf à la menthe*

### *Ingrédients:*

*Pour une trentaine de boulettes*

*1kg de steak haché*

*2 œufs*

*100 gr de gruyère*

*1 bouquet de menthe fraîche*

*1 pincée de noix muscade*

*2 gousses d'ail hachées*

*sel et poivre*

### *Préparation:*

*Bien mélanger le tout, puis former des boulettes que vous passez dans la farine et que vous ferez frire dans la poêle avec de l'huile d'olive.*

*Les poser sur du papier absorbant.*

*Délicieuses, servies avec du yaourt battu avec de la menthe hachée et surtout du cumin.*