



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



4 personnes



20 min de préparation



7 min de cuisson

## Piques de bœuf aux olives et aux noix



**Suggestions:**

Saint Emilion

Bordeaux rouge

### Ingrédients

400g de bifteck haché  
50g d'olives vertes  
dénoyautées  
50g de cerneaux de  
noix  
1 œuf  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
20g de farine  
4 cuillères à soupe  
d'huile d'olive  
1 pincée de 4 épices  
Sel et poivre

### Préparation

- 1 Eplucher l'ail et l'oignon. Mixer ensemble les cerneaux de noix, les olives égouttées, l'ail, l'oignon. Réserver.
- 2 Dans un récipient, mélanger la viande hachée avec l'œuf et la préparation à base d'olives et de noix. Saler, poivrer. Ajouter les 4 épices. Prélever un peu de hachis à l'aide d'une cuillère à soupe. Former des boulettes.
- 3 Mettre la farine dans une assiette creuse. Rouler délicatement les boulettes dedans. Tapoter l'excédent.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Faire dorer les boulettes 7 minutes de chaque côté sur feu vif en les remuant souvent. Les égoutter aussitôt sur une feuille de papier absorbant.
- 5 Servir les boulettes encore chaudes, et proposer des piques pour leur dégustation à l'apéritif.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Improvisez une sauce bolognaise en quelques instants en faisant revenir oignons et l'ail dans de l'huile d'olive, ajoutez la viande hachée puis un coulis de tomate et le tour est joué !

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise