

# **BOULETTES DE VIANDE SUEDOISES**

- **Ingrédients :**

---

- 500 grammes de viande hachée
  - 2 oignons
  - 3 pincées de sel
  - 3 pincées de poivre
  - 1 c. à café de cardamome
- 

**Préparation :**

Pelez et hachez les oignons.

Faites rissoler les oignons légèrement 5 minutes à la poêle, puis versez-les dans un saladier.

Ajoutez la viande hachée, les épices et mélangez.

Formez de petites boules de viande.

Faire frire les boulettes de viande à la poêle avec de l'huile 10 min, et servez avec des pommes de terre cuites et une sauce aux airelles.