

# Cordero con Guindilla y Aceitunas



## Ingrédients pour 4 personnes:

250g d'Agneau haché (dans l'épaule de préférence).  
2 cuillères à soupe d'Oignon rouge haché finement.  
1 cuillère à café de Cumin moulu.  
1 cuillère à café de Coriandre moulue en poudre.  
1 Carotte moyenne râpée.  
1 filet d'huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*  
1 cuillère à soupe de Menthe fraîche hachée.  
Sel et poivre noir fraîchement moulu.  
2 cuillères à soupe de sauce au piment sucrée.  
1 bocal d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.  
Des feuilles de menthe pour décorer.

## Préparation:

- Hacher votre morceau d'épaule d'agneau (vous pouvez demander à un boucher Hallal de le faire, ils ont plus l'habitude).
- Mettre l'agneau, l'oignon rouge, le cumin moulu et la coriandre moulue dans un saladier avec la carotte râpée et la menthe.
- Assaisonner avec du sel et du poivre et mélanger.
- Former environ 30 petites boulettes de viande (se mouiller les mains pour que cela soit plus facile).
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire frire délicatement les boulettes de viande de 10 à 15 minutes, en les tournant de temps en temps, doucement, pour éviter de les casser.
- Égoutter les boulettes de viande sur du papier absorbant, puis les mettre dans un bol et napper de sauce au piment sur le dessus.
- Placer les olives parmi les boulettes de viande et servir.
- Décorer avec des feuilles de menthe.