



Il vous faut (pour 8 Котлету environ)

500 g de viande hachée de bœuf

1 œuf

1 oignon

1 demi baguette de pain (en général on utilise du pain dur que l'on fait tremper dans de l'eau pour le ramollir, et auquel on enlève la croûte, mais on peut aussi utiliser du pain frais ou du pain de mie)

une $\frac{1}{2}$ botte d'aneth fraîche

Sel Poivre

Chapelure brune de préférence

Préparation :

Mélanger la viande, le pain trempé dans l'eau puis essorer délicatement, l'œuf entier et l'oignon haché menu, l'aneth cisailée. Salez, poivrez.

Faire des boules de taille moyenne (de la grosseur d'une pomme de terre moyenne) et les rouler dans la chapelure. Aplatir légèrement.

Cuisson :

Dans une poêle à hauts rebords, faire chauffer une l'huile (proscrire l'olive). Lorsque l'huile est bien chaude, déposer les côtelettes russes d'abord dans une huile bien chaude puis baisser le feu, les retourner, à nouveau dans l'huile bien chaude, puis baisser la température. La cuisson dure 10 minutes en tout environ. Dégustez les côtelettes bien chaudes (sinon, c'est aussi délicieux froid). Compter deux côtelettes par personne, mais attention... les gourmands ne s'en laisseront pas !

Cette recette peut se décliner avec plusieurs variantes : poisson, poulet, veau, chair à saucisse... etc... Le principe est toujours le même !



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!