



Pour 4 personnes

2 oignons, hachés finement

Huile d'olive

500 g d'agneau haché

1/4 tasse (60 ml) de chapelure

1 gousse d'ail

1 oeuf

1/4 tasse (60 ml) de persil italien, ciselé

Sel et poivre

600 g de pommes de terre jaunes, de taille moyenne

2 c. à café d'herbes de Provence

1/2 c. à café de Piment d'Espelette

Faire revenir les oignons dans une c. à soupe d'huile d'olive. Réserver.

Dans un saladier, mélanger l'agneau haché, la chapelure, la gousse d'ail pressée, l'oeuf, le persil et les oignons. Réserver.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Frotter les pommes de terre sous l'eau tiède.

Coupez-les en 4 dans le sens de la longueur et assaisonnez-les de 3 c. à soupe d'huile d'olive, des herbes de Provence et du piment d'Espelette. Saler et poivrer.

Étalez-les sur une plaque à pâtisserie chemisée d'aluminium.

Enfourner les pommes de terre pour 20 minutes.

Pendant ce temps, façonner les boulettes de viande de la grosseur d'une balle de golf.

Déposez-les sur la plaque de cuisson, à côté des pommes de terre.

Cuire pendant encore 20 minutes.

Servir aussitôt.