**Bûchettes**

**le bœuf haché
œufs
chapelure
poudre de curry
parmesan
persil séché
beurre
huile d'olive
thym
origan
sel et poivre**

Mélangez dans un bol 500 g de viande hachée avec un œuf battu, 5 cuillères à soupe de chapelure et 100 g de parmesan. Assaisonnez avec du sel, du poivre, du thym et de l'origan.

Mélangez bien et ajoutez un peu de chapelure si nécessaire. Le mélange doit être suffisamment ferme pour faire des petits pains de viande. Préparez les bûchettes et remettez le plateau au réfrigérateur pendant une demi-heure.

Suggestion : déposez le mélange de viande sur une feuille de papier sulfurisé et roulez-le de manière à obtenir un rouleau de viande long et uniformément épais et ensuite en bûchettes à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Versez quelques cuillères à soupe de persil séché dans un petit bol. Dans un autre bol, mélangez la chapelure avec quelques cuillères à soupe de curry en poudre et de paprika en poudre. Le mélange doit avoir une belle couleur orange. Enfoncez les deux extrémités des bûches dans le persil. Roulez-les ensuite dans la chapelure colorée.

Faites revenir les bûchettes dorées sur toutes les faces dans une poêle avec du beurre bouillonnant auquel on a ajouté un filet d'huile d'olive. Ensuite, faites-les cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 185°C.

Servir avec une préparation de pommes de terre et des légumes de votre choix. Vous n'avez pas vraiment besoin de sauce, mais une cuillerée de mayonnaise ou de la sauce pickles sont toujours les bienvenus.