

BOULETTES DE VIANDE SAUCE TOMATE



Mélangez viande hachée, œuf, chapelure, oignon haché, persil, sel et poivre. Formez des boulettes. Faites-les dorer à la poêle, puis plongez-les dans une sauce tomate maison aux oignons, ail et herbes de Provence.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 25 mins
- **Portions:** 4 personnes

Ingredients

- 500g de viande hachée (boeuf-porc)
 - 1 œuf
 - 3 cuillères à soupe de chapelure
 - 1 oignon haché finement
 - Persil haché
 - 1 boîte de tomates concassées (400g)
 - 2 gousses d'ail
 - Herbes de Provence
 - Huile d'olive, sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Mélangez viande, oeuf, chapelure, oignon et persil. Salez, poivrez. Formez des boulettes de la taille d'une noix.

Etape 2

Dorez les boulettes dans l'huile. Préparez la sauce : ail, tomates, herbes. Plongez les boulettes et mijotez 20 min.