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.