



Boulettes de viande, sauce tomate maison

PRÉPARATION :



Préparation
25 min

Cuisson
30 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

600 g de veau haché

500 g de tomates

1 oignon

2 gousses d'ail

2 œufs

20 g de parmesan râpé

1 pincée de bicarbonate de soude

4 feuilles de basilic

6 brins de persil

huile d'olive

30 g de beurre

sel, poivre

1.

Épluchez les gousses d'ail. Sur votre planche de cuisine, hachez-les.

2.

Nettoyez et épongez les brins de persil. Hachez-les.

3.

Mettez le veau haché dans un plat creux et ajoutez-y l'ail et le persil hachés.

4.

Mélangez puis incorporez le parmesan râpé et les œufs. Salez et poivrez.

5.

Malaxez bien le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

6.

Formez des boulettes avec la préparation et placez-les dans un plat.

7.

Réservez.

8.

Dans une bassine d'eau claire, lavez les tomates et équeutez-les. Ensuite, concassez-les.

9.

Épluchez l'oignon puis hachez-le.

10.

Faites chauffer 3 c. à soupe d'huile dans une poêle.

11.

Jetez-y les tomates concassées, l'oignon haché et le bicarbonate de soude puis laissez suer durant 30 minutes à feu doux. Salez et poivrez.

12.

Nettoyez et épongez les feuilles de basilic. Ciselez-les et ajoutez-les à la sauce tomate.

13.

Laissez la sauce tomate mijoter à feu doux, en remuant régulièrement.

14.

Pendant ce temps, faites chauffer 3 c. à soupe d'huile dans une autre poêle.

15.

Ajoutez le beurre et laissez-le fondre.

16.

Jetez-y les boulettes de viande et faites-les revenir pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

17.

Incorporez alors les boulettes de viande dans la sauce tomate. Laissez cuire 10 minutes à feu doux.

18.

Servez bien chaud accompagné de tagliatelles fraîches.

© cuisineaz.com