

Boulettes de viande au fromage (style Philly Cheesesteak)

- La meilleure recette de boulettes de viande au fromage (style Philly Cheesesteak)!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

Boulettes :

- 1 lb (453 grammes) de bœuf haché
- 1/2 tasse (125 ml) de poivrons verts finement hachés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons jaunes hachés finement
- (optionnel) 1/2 tasse (125 ml) de champignons hachés finement
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1/3 de tasse (85 ml) de fromage Parmesan râpé
- Sel et poivre au goût
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

Sauce :

- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1 cuillère à soupe de farine
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait
- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage Velveeta en cubes
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Provolone
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre au goût
- Persil frais haché (optionnel)

Préparation :

1. Dans un bol, combinez le bœuf, le poivron, l'oignon, les champignons et l'ail. Puis, ajouter la sauce Worcestershire, l'œuf, le lait et le fromage Parmesan. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Formez des boules d'environ 1 pouce et demi. Ça fait environ 20 boulettes.
3. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une grande casserole à feu moyen élevé. Faites frire les boulettes jusqu'à ce qu'elle soit complètement dorée.
4. Retirer les boulettes. Ajouter le beurre et faire fondre. Ajoutez la farine et fouettez pour faire un roux en cuisant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que ça soit doré.
5. Ajouter le lait graduellement en fouettant jusqu'à ce que ça soit complètement intégré.
6. Ajouter le fromage et faire fondre. Assaisonner de poudre d'ail, sel et poivre. Ajuster au besoin.
7. Remettre les boulettes de viande dans la casserole pour réchauffer.
8. Servir chaud et garnir de persil.

“

Une recette de boulettes de viande au fromage à l'Américaine! Elle est vraiment délicieuse et facile à préparer...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)