

Boulettes aux 2 viandes, sauce tomate



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Qui n'aime pas les boulettes ? Un plat plein de saveurs.

Ingrédients

- 1 kg de viande hachée - porc et veau
- 1 oignon
- 1 œuf
- persil
- 1 tranche de pain - trempée dans du lait
- sel
- poivre
- pour la sauce tomate :
 - 2 boîtes de tomates concassées
 - 1 oignon
 - 2 gousses d'ail
 - thym
 - persil
 - romarin
 - basilic
 - 1 pincée de piment
 - sel
 - poivre

Préparation

- 1 Préparer les boulettes. Emincer l'oignon. Essorer la tranche de pain. Dans un plat, mélanger à la main la viande, l'oignon, l'œuf, le persil, le pain, le sel et le poivre.
- 2 Former des boulettes et les rouler dans la farine. Dans une sauteuse, faire fondre du beurre et faire rissoler les boulettes. Réserver.
- 3 Passer à la préparation de la sauce tomate. Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile. Emincer l'oignon et l'ail. Les ajouter avec 2 boîtes de tomates concassées et assaisonner (sel, poivre, piment, romarin, thym et basilic).
- 4 Faire cuire cette sauce 10 minutes et l'ajouter aux boulettes. Laisser mijoter 30 minutes.
- 5 Servir avec des tagliatelles et du parmesan.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

