

Boulettes de veau à la sauce tomate



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Si je vous disais que c'est la première fois que je fais des boulettes... vous n'allez pas me croire et pourtant ! Je voudrais vider mon congélateur pour le dégivrer. Comme j'avais du haché de veau et des saucisses aux échalotes, j'ai pensé à faire ces boulettes. C'est une recette toute simple que vous connaissez certainement toutes!

Ingrédients

- 300 g de veau haché
- 2 saucisses aux échalotes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf
- persil
- chapelure
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive
- 1 bocal de sauce tomate maison
- des spaghettis

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélanger le haché de veau et la viande des saucisses. Ajouter les autres ingrédients. Saler et poivrer. Mélanger (même avec les doigts...).
- 2 Former des boulettes de taille moyenne en les roulant entre vos paumes. Les passer dans la chapelure.
- 3 Dans une sauteuse, faire revenir à feu moyen les boulettes dans un peu d'huile d'olive en les retournant régulièrement. Veiller à ce que le feu ne soit pas trop fort!
- 4 Faire cuire les spaghettis et réchauffer la sauce tomate maison.
- 5 Servir le tout. Les boulettes sont délicieuses et pas du tout grasses grâce au haché de veau.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

