

## Boulettes de viande



Plat **Facile**

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Une recette familiale*

### Ingrédients

- 450 g de boeuf cuit
- 300 g de chair à saucisse
- 2 échalotes
- 1 grande boîte de sauce tomate
- thym
- laurier
- poivre
- sel
- 2 oeufs
- un peu de farine
- margarine
- persil

### Préparation

- 1 Mixer le boeuf cuit. Ajouter la chair à saucisse, 1 échalote, le persil, les oeufs, le sel et le poivre. Bien mélanger et mettre un peu de farine pour lier le tout. Former les boulettes et mettre au frais 15 minutes environ.
- 2 Pendant ce temps, dans une sauteuse, faire revenir 1 échalote dans un peu de margarine. Y faire dorer les boulettes, délicatement, pour ne pas écraser la viande. Les retirer et mettre la sauce. Bien racler les sucs, remettre les boulettes, le thym et le laurier. Laisser mijoter 45 minutes.
- 3 Accompagner de riz parsemé de gruyère ou de parmesan.
- 4 Bon appétit !

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

