___ Boulettes de Veau d'Aveyron et du Ségala, parmesan, sauce tomate ___

Saison : Hiver
Type : Plat / Entrée

6 pers | Facile | A mijoter | Prépa : 20 min | Cuisson : 30 min

___ Ingrédients ___

- 4 hachés de veau de l'Aveyron et du Ségala
- 25g de chapelure
- 2 œufs
- Persil
- 50g de parmesan
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 800g de tomates coupées en dés (ou tomates concassées selon la saison)

Recette proposée par : Ma P'tite Campagne
Photo : @Mapetitecampagne

PDF

___ Préparation ___

Dans un saladier, défaites grossièrement les hachés de veau, ajoutez la chapelure, les œufs, le persil, le parmesan râpé, salez et poivrez. Mélangez bien le tout avec les mains pour obtenir une préparation homogène.

Faites des boules avec cette préparation et réservez au frais.

Pendant ce temps, préparez la sauce tomate. Dans une poêle, faites chauffer 1 cs d'huile d'olive, faites revenir à feu doux, l'ail haché et l'oignon émincé. Ajoutez ensuite les tomates, salez et poivrez et laissez mijoter environ 20 min. Mixez le tout et réservez la sauce au chaud.

Faites chauffer une poêle avec 1 cs d'huile d'olive, faites cuire les boulettes sur toutes les faces, elles doivent être bien dorées en surface et moelleuses et rosée à l'intérieur. Laissez quelques secondes s'égoutter sur un papier absorbant.

Dégustez avec la sauce tomate et saupoudrez le tout de parmesan râpé.