



Estelle de Saint Germain

Boulettes de viande à la tomate

Ingrédients :

250g de haché de viande (agneau ou 2/3 de Bœuf 1/3 de veau ou porc), 1 jaune d'œuf, 1 gousse d'ail, 250ml de purée de tomates, 1 oignon, 1 pincée de noix de muscade, 1 c-à-c de cumin, 1 c-à-c de paprika, 1 c-à-c de gingembre, persil et coriandre hachés, 1 c-à-s d'huile d'olive.

Recette :

Tailler l'ail et l'oignon finement.

Mélanger la viande à l'ail, à la moitié de l'oignon, à l'œuf et aux épices.

Faire revenir l'oignon, ajouter les tomates, un peu d'eau et laisser mijoter.

Former des petites boulettes, les faire dorer, ajouter la sauce tomate et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Rectifier l'assaisonnement et saupoudrer de persil et de coriandre.