

Boulettes express



Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients pour Boulettes express

- Pour les boulettes :
 - 500 g de viande hachée
 - 2 à 3 oeufs entiers
 - 2 gousses d'ail
 - 1 petit oignon
 - 1 petit verre de lait (environ)
 - chapelure
 - persil
 - sel, poivre
- Pour les légumes :
 - 1 kg de pommes de terre
 - 2 verres de vin blanc
 - 1 boîte de 500 g de dés de tomates
 - sel, poivre

Préparation pour Boulettes express

Dans un saladier, mélangez la viande hachée, les oeufs, l'ail, l'oignon haché et le persil haché, salez et poivrez.

Puis ajoutez le lait afin de rendre la texture légère, le mélange ne doit pas être liquide, il doit bien tenir pour pouvoir former les boulettes correctement.

Dans une assiette, mettez de la chapelure, façonnez des boulettes (la grosseur peut varier selon l'envie), roulez-les dans la chapelure et mettez-les à dorer de chaque côté dans une sauteuse.

Quand ces dernières sont toutes dorées, retirez-les.

Mettez dans la sauteuse les dés de tomates ainsi que les pommes de terre coupées en dés, ajoutez le vin blanc, (thym et laurier) suivant goût, salez, poivrez et mettez à cuire 20 minutes.

Puis mettez les boulettes et poursuivez la cuisson 10 minutes.

La cuisson se fait avec un couvercle.