



## BOULETTES DE VIANDE, À LA SAUCE TOMATE

### Descriptif de notre plat

Il s'agit d'une barquette de boulettes de bœuf à la sauce tomate composées de 150 g viande hachée de bœuf sans antibiotiques issue de notre élevage.

C'est un plat agréable à manger autour d'une table en famille et avec des amis.

### Nos conseils de dégustation

Faire chauffer votre plat au four ou au micro-onde quelques minutes pour le remettre en température.

Vous pourrez accompagner vos boulettes avec des pâtes, du riz, des légumes...

Pour encore plus de saveurs, parfumez les boulettes de bœuf avec des épices ou aromates comme le paprika, le cumin, l'ail en poudre et d'autres encore.

Nous vous conseillons d'accompagner votre plat avec un verre de vin.

## LA PRÉPARATION

Étape 1 : La sauce

Appliquer un filet d'huile d'olive dans la casserole, y ajouter les oignons puis faire revenir le tout.

Saler et poivrer.

Ajouter ensuite la pulpe de tomates et les deux gousses d'ail puis mélanger.

Pour finir, laisser cuire à feu doux quelques minutes.

Étape 2 : Le façonnage des boulettes de bœuf

Mettre dans un saladier la viande sans antibiotique issu de notre élevage puis les oignons, le persil et le cumin.

Saler, poivrer et les façonner à la main.

Bien mélanger le tout et réaliser les boulettes de bœuf.

Étape 3 : La cuisson des boulettes de bœuf

Mettre du beurre dans une casserole puis y placer les boulettes pour les faire revenir.

Retourner les boulettes et les laisser revenir à feu doux pendant quelques minutes.

Bon appétit !

### INGRÉDIENTS POUR 4/5 PERSONNES

- 500g de viande hachée de bœuf sans antibiotiques issue de notre élevage
- 80g d'oignons hachés finement
- 2 cuillères à soupe de persil
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 cuillères à soupe de cumin

Pour la sauce :

- 500g de pulpe de tomates
- 180g d'oignons hachés

Sel, poivre, beurre et huile d'olive.