

# Boulettes de veau à l'italienne, sauce aux tomates cerises confites, basilic, ricotta

Recette pour 4 personnes



## Description

Boulettes de viande, saveurs, soleil, bonne ambiance dans la cuisine assurée.

## Ingrédients

Boulettes de viande à l'italienne

- 750 Gr Veau haché
- 100 Gr Ricotta
- 2 Unité(s) Échalote
- 2 Tranche(s) Pain de mie
- 35 Ml Lait
- 2 Gousse(s) Ail
  
- Sel et poivre

Sauce tomate

- 1 Casseau(x) Tomates cerises
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 30 Ml Huile d'olive
  
- Sel et poivre

Finitions

- 0.50 Bouquet Basilic
  
- Sel et poivre

## Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre Four à 400 F°

Mise en place

Épluchez et ciselez finement les échalotes.

Épluchez et hachez finement l'ail.

Épluchez et émincez l'oignon rouge.

Coupez le pain de mie en petits cubes, mélangez-le avec le lait, faites en sorte de garder une certaine consistance, ne versez pas obligatoirement tout le lait.

Ciselez le basilic au moment du montage.

Boulettes de viande

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients ensemble, ajoutez le sel et le poivre. Réalisez de belles boulettes entre vos mains, 12 unités.

Faites revenir les boulettes dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, assurez-vous d'une belle coloration.

Débarrassez les boulettes sur une plaque à four, les enfournez 5 à 6 minutes avant de les servir.

Sauce tomate

Dans une casserole chaude avec de l'huile, faites revenir l'oignon rouge, sans coloration. Ajoutez les tomates cerises, baissez le feu et laissez cuire 3 à 4 minutes.

Versez le tout dans le blender, ajoutez 3 feuilles de basilic, une fois la sauce tomate réalisée, la réserver au chaud.

Gardez quelques feuilles de basilic pour la finition.

Montage finitions

Dans le fond de la vaisselle, déposez une belle quantité de sauce tomate, déposez dessus une boulette de veau à l'italienne.

Finalisez avec des feuilles de basilic ciselées sur le top de la boulette.

**Bon appétit!**