

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

Recette pour 12 tapas



Description

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

Ingrédients

Boulettes de viande à l'italienne

- 500 Gr Veau haché
- 75 Gr Ricotta
- 75 Gr Échalote
- 75 Gr Pain de mie
- 20 Ml Lait
- 2 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Sauce tomate

- 300 Gr Tomates cerises
- 100 Gr Oignon rouge
- 30 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Finitions

- 12 Feuille(s) 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!