

# Boulettes à la sauce tomate ciboulette



La recette préférée de Reinhard  
Boucher chez Delhaize

🕒 30 min ☆ Facile 🍴🍷 Plat principal

## Ingrédients :

1kg de haché  
2 œufs  
100 g de mie de pain  
Échalotes  
1 gousse d'ail  
Sel & poivre  
Thym  
Basilic  
Sucre  
Bouillon  
Concentré de tomate

## Extra :

Fromage  
Chapelure

## Préparation

- 1 Pour les boulettes**

Par kilo de haché, utilisez deux œufs entiers et 100 grammes de mie de pain trempée dans du lait. Mélangez 20 grammes de ciboulette par kilo de haché. Formez des boulettes fermes et légèrement aplaties. Faites cuire à cœur les boulettes au four ou à la poêle. Vous les faites cuire au four ? Protégez le dessus des boulettes du dessèchement avec une feuille d'aluminium.
- 2 Pour la sauce**

Pour la sauce tomate, faites revenir dans du beurre des échalotes hachées et une gousse d'ail écrasée. Ajoutez le sel, le poivre, le thym, le basilic et un peu de sucre. Ajouter le bouillon fort et le concentré de tomates. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 15 minutes.
- 3 La touche finale**

Liez la sauce et assaisonnez-la selon le goût. Vous voulez une sauce très fine ? Passez-la au mixeur ou au tamis. Servez les boulettes dans une assiette creuse avec la sauce. Bon appétit !

