

Boulette de veau à l'italienne, mascarpone, sauce tomate et basilic minute |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Un très beau mariage de fromage et de viande, une recette italienne qui ne vous laissera pas indifférent(e). Avec une sauce tomate à la portée de tous.

Ingrédients

Boulettes de viandes

- 1 Unité(s) Échalote française
- 450 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage mascarpone
- 1 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Sel
- 0.50 Unité(s) Noix de muscade

Sauce tomate

- 150 Gr Oignon rouge
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 150 Gr Poivron rouge
- 3 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Sucre
- 1.50 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 250 Ml Tomates en dés
- 5 Feuille(s) Feuille(s) de basilic

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez finement l'oignon rouge, hachez les gousses d'ail et le poivron rouge.
Ciselez les feuilles de basilic.

Boulettes de viande

Ciselez l'échalote et mettez-la dans un cul de poule avec le reste des ingrédients. Formez une farce homogène et faites-en des boulettes de 30 grammes. Colorez légèrement les boulettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Terminez la cuisson des boulettes 12 minutes au four.

Sauce tomate

Dans une casserole chaude avec de l'huile, dorez les oignons rouges, baissez le feu et ajoutez les poivrons rouges.

Au bout de 1 minute, ajoutez le sucre et l'ail, poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajoutez le vinaigre rouge, laissez réduire suffisamment (presque à sec), puis versez votre boîte de tomates concassées.

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre, puis laissez mijoter 10 minutes.

Arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles de basilic ciselées.

Montage

Dans une assiette creuse déposez votre sauce tomate dans le fond, déposez deux belles boulettes de veau. Nappez à nouveau de sauce tomate.

Avec un peu de mascarpone, collez ici et là quelques petites feuilles de basilic.

Bon appétit!