



Faire une baguette avec des boulettes de viande de grand-mère à la sauce tomate gratinées au fromage



Ingrédients

- 80 gr de fromage affiné Henri Willig
- 1 baguette
- 300 grammes de viande hachée
- 1 œuf
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 0.5 cuillère à café de paprika
- 1 boîte de tomates en dés (400 g)
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- 1 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre à volonté

Méthode de préparation baguette avec boulettes de viande de grand-mère à la sauce tomate et au fromage

Vous cherchez une recette délicieuse tout droit sortie du livre de cuisine de votre grand-mère ? Essayez nos boulettes de viande à la sauce tomate accompagnées d'une généreuse portion de fromage fondant. Ce plat vous réchauffera non seulement le cœur, mais aussi les papilles. L'ingrédient secret ? L'amour ! Préchauffez le four, mélangez la viande hachée avec des épices et formez de petites boulettes. Faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées, ajoutez la sauce tomate et laissez mijoter. Râpez une bonne quantité de fromage Gouda, placez les boulettes sur une baguette et saupoudrez-les de fromage. Mettez-les au four et dégustez ! Un plat délicieux à l'ancienne avec une touche de nostalgie.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.
- 2: Mélanger la viande hachée, l'œuf, l'oignon, l'ail, l'origan, le basilic, le paprika, le sel et le poivre dans un bol. Pétrir le tout.
- 3: Former de petites boulettes de viande à partir du mélange. Vous pouvez décider de la taille des boulettes.
- 4: Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-vif. Faire frire les boulettes de viande dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés.
- 5: Ajouter les tomates en dés et le concentré de tomates dans la casserole. Bien mélanger le tout et porter la sauce à ébullition.
- 6: Laisser mijoter pendant environ 10 minutes pour que les saveurs se mélangent bien. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.
- 7: Pendant ce temps, râper le fromage - environ 60 à 100 grammes - mais il est toujours possible d'en faire plus !
- 8: Ouvrez votre baguette, placez-y les boulettes et saupoudrez de Gouda râpé et affiné par Henri Willig.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

9: Mettez le tout au four à 180 degrés pendant encore 7 minutes pour que le fromage fonde. Vous pouvez également utiliser un airfryer, auquel cas le temps de cuisson sera plus court.

Commencer par les boulettes de viande de grand-mère à la sauce tomate et au fromage

Ces boulettes de viande au fromage dans une sauce tomate sont un véritable plat réconfortant. Elles font revivre les souvenirs de la cuisine de grand-mère et sont parfaites pour un repas chaleureux. Préchauffez donc votre four, râpez le fromage et savourez une délicieuse portion de boulettes de viande au fromage Gouda crémeux. Bon appétit !