



Baguette avec boulettes de viande de grand-mère dans une sauce tomate au fromage



Ingrédients

- 80 gramme de fromage affiné Henri Willig Gouda
- 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
- 400 grammes de tomates en cubes en conserve
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- 1 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre à volonté

Vous cherchez un plat réconfortant avec une touche de nostalgie ? Essayez donc 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 savoureux 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 - il est toujours possible d'en faire plus, bien sûr !
- 8: Ouvrez votre baguette, placez-y les boulettes et saupoudrez de Gouda râpé et affiné par Henri Willig.
- 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.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Comment puis-je m'assurer que mes boulettes de viande restent bien fermes pendant la cuisson ?

Pour obtenir des boulettes de viande fermes et parfaitement rondes, il est important d'avoir un bon équilibre. Utilisez beaucoup de liant, comme l'œuf et la chapelure, et veillez à ce que le mélange ne soit pas trop humide. Pétrissez bien le tout jusqu'à ce qu'il soit cohérent - mais pas trop longtemps, sinon les boulettes deviendront dures. Conseil : laissez-les reposer au réfrigérateur pendant un certain temps avant de les faire cuire. Elles garderont ainsi mieux leur forme et ne se désagrègeront pas dans le moule.

Pour commencer, 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 de véritables plats réconfortants. 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 !