



Boulettes de viande au fromage dans une sauce tomate



Ingrédients

- 500 gramme de viande de bœuf maigre
- 1 sachet d'épices hachées
- 1 Fromage au poivre Henri Willig
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 800 grammes de tomates en dés

Méthode de préparation des boulettes de viande au fromage dans une sauce tomate

Découvrez l'ultime plat réconfortant : les boulettes de viande au fromage dans une sauce tomate. Cette recette simple mais délicieuse est parfaite pour un déjeuner confortable, une entrée savoureuse ou un brunch délicieux. Avec du fromage jeune pour un fondant moelleux et une sauce débordante de saveur, ce plat est un véritable assaisonnement de table. Ce plat se prépare en 20 minutes. Ajoutez quelques épices si vous le souhaitez. Suivez nos instructions de préparation pas à pas et réalisez vous-même ce délicieux plat en toute simplicité !

La préparation

- 1: Assaisonner la viande hachée maigre avec l'assaisonnement pour viande hachée et le fromage pepper jack (en ajouter autant que vous le souhaitez). Faire environ 10 boules avec la viande hachée.
- 2: Faire chauffer une poêle à frire sur la cuisinière et faire dorer les boulettes de viande sur tout le pourtour en 4 minutes environ.
- 3: Hacher l'oignon et hacher finement l'ail. Ajoutez-les à la poêle avec la viande hachée et faites-les frire ensemble pendant encore deux minutes.
- 4: Ajouter les boîtes de sauce tomate et porter à ébullition. Laisser ensuite mijoter pendant 15 minutes à feu doux avec le couvercle sur la casserole.
- 5: Assaisonner de sel et de poivre et servir.

Prêt à préparer vos propres boulettes de viande au fromage dans une sauce tomate ?

Et voilà, vous avez un délicieux plat de boulettes de viande au fromage dans une sauce tomate ! Un plat parfait pour toutes les occasions et un succès garanti. Essayez-le vous-même et appréciez la richesse des saveurs. Avez-vous essayé cette recette ? Faites-nous part de votre expérience et de votre goût ! Bon appétit !