

Une recette du Potager à la Marmite !

Boulettes de Viande Hâchée de Boeuf de ma Grand-Maman



Ingrédients (pour 4 personnes):

- 500g de viande hâchée de bœuf
- 1 oignon
- 0.5dl de lait
- Un peu de Madère
- 2dl d'eau
- 1 cuil. à soupe de sauce de rôti liée
- 1 œuf
- 1 bouquet de persil
- Sel, Poivre
- 30g de farine
- 2dl de vin blanc
- 2 gousses d'ail
- 1 tranche de baguette
- Herbes de Provence
- 1 cuil. à soupe de beurre

Marche à suivre:

1. Dans un saladier, déposer la viande hâchée de boeuf puis faire un trou en son centre. Y déposer un oeuf.
2. Peler les gousses d'ail, puis les presser. Ajouter.
3. Peler puis émincer finement l'oignon. Ajouter.
4. Ciseler le persil finement. Ajouter.
5. Découper la tranche de pain en petits morceaux et les faire tremper dans le lait tiède. Une fois trempés, les ajouter dans le saladier.
6. Saler, Poivrer, ajouter les herbes de provence et un filet de Madère.
7. Mélanger tous les ingrédients dans le saladier.
8. Prélèver une portion de viande hâchée dans votre main et la façonner en boulette. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la préparation.
9. Rouler les boulettes de viande hâchée dans la farine.
10. Faire fondre le beurre dans une cocotte. Rôtir chaque face des boulettes pendant 1 à 2 minutes sur feu vif.
11. Ajouter l'eau, le vin blanc ainsi que la sauce de rôti liée dans la cocotte. Laisser mijoter environ 45 minutes à feu doux.