



## Ragoût de boulettes de bœuf aux petits pois

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 personnes / 9 persopoints par pers*

- 800 gr de bœuf haché à 5 % de mg
- 500 gr de petits pois surgelés
- 800 gr de pommes de terre
- 1 œuf
- 1 cs de chapelure
- 1 échalote
- sel, poivre
- persil
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 boîte de 400 gr de pulpe de tomate au basilic
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée. Faites blanchir les petits pois 3 ou 4 minutes.

Confectionner les boulettes en mélangeant la viande, l'œuf, la chapelure, l'échalote émincée, le sel, le poivre et le persil.

J'ai pu réaliser 20 boulettes avec ces ingrédients.

Faire chauffer l'huile dans une grosse sauteuse et faire dorer les boulettes, en les retournant régulièrement. Ajouter l'oignon et l'ail hachés, puis verser la pulpe de tomates, remuer délicatement pour ne pas casser les boulettes. Laisser mijoter 5 minutes. Pour finir ajouter les petits pois et les pommes de terre dans la sauteuse, faire chauffer 1 minute et servir de suite.