

# Boulettes de boeufs sauce Tomate Basilic



© Ma Bulle aux Délices - 2022 / <https://mabulleauxdelices.over-blog.com/> / Tous Droits Réservés

Difficulté : ★

Quantité : 15 boulettes

## INGRÉDIENTS :

- 15 boulettes de boeuf
- Sel, poivre
- Basilic
- 140 g de concentré de tomate
- 20 à 30 cl d'eau
- 1 oignon

- Huile olive + 20 g de beurre

## PRÉPARATION :

1. Dans une poêle, mettre l'huile et le beurre et faire chauffer à feu vif. Ajouter l'oignon préalablement pelé et ciselé et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.
2. Ajouter les boulettes, le sel et le poivre et laisser cuire à feu moyen quelques minutes.
3. Ajouter le concentré de tomate et 20 cl d'eau puis mélanger, si c'est trop épais vous pouvez encore ajouter 10 cl d'eau.
4. Laver, sécher et ciseler le basilic et l'ajouter dans votre poêle. Mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin. Puis laissez mijoter 10 minutes maximum, le temps que vos pâtes, ou riz soient cuites.

*Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"*

