

## *Boulettes de Boeuf aux Légumes et sa Crème au Vin Rosé*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 20 min**

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CHAPELURE	
- OEUF(S)	1
- CIBOULETTE	
- HUILE D'OLIVE	1 fillet
- FARINE	2 + 1 c à soupe
- CAROTTE(S)	3-4
- COURGETTE(S)	1
- THYM	1 c à café
- ORIGAN	1 c à café
- PERSIL	1 c à café
- LAURIER	2 feuilles
- VIN ROSÉ	20 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- EAU	
- BEURRE	30g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Dans un saladier, mélangez le hachis avec les gousses d'ail pressée, l'œuf, la ciboulette, le fillet d'huile, sel, poivre et la chapelure pour obtenir la texture souhaitée.
- Façonnez des boulettes entre vos mains et roulez-les dans 2 c à soupe de farine.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire au micro-onde sous un film alimentaire pendant 4 min 30 sec.
- Taillez la courgette en petits dés.
- Dans un faitout, faites rissoler les boulettes dans du beurre chaud sur toutes les faces.
- Ajoutez alors les légumes et les épices (thym, persil, origan, laurier, sel et poivre) puis mouillez d'eau à mi-hauteur.
- Baissez le feu et laissez mijoter 40 minutes.
- Après ce temps, retirez les boulettes et filtrez le jus de cuisson en le conservant.
- Faites fondre le beurre dans le faitout, ajoutez la farine et au fouet, intégrez le vin rosé ainsi que le jus de cuisson.
- Lorsque la sauce à la consistance souhaitée, replacez-y les boulettes et les légumes puis intégrez la crème fraîche.
- Réchauffez doucement avant de servir.

### Remarque:

Accompagnez de riz, pommes de terre nature, croquettes ou frites ..