

Boulettes aux Rice Krispies à la Sauce Tomate

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	750 g
- OEUF(S)	1
- OIGNON(S)	1
- RICE KRISPIES (KELLOGG'S)	7 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- BASILIC	3 c à café + pour la garniture
- PARMESAN RAPE	2 c à soupe
- FARINE	2 c à soupe
- EAU	un peu
- COULIS DE TOMATES	500 g
- PERSIL	1 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe

Recette:

- Mélangez tous les ingrédients pour les boulettes dans un grand plat : hachis, oignons, l'œuf, les rice krispies, basilic, parmesan, sel et poivre.
- Formez alors des boulettes et roulez-les dans la farine.
- Faites-les rissoler dans un peu de beurre puis versez le coulis, le concentré de tomates, du persil et d'un peu d'eau dans la casserole.
- Amenez à ébullition, couvrez et laissez mijoter à feu doux environ 20 minutes. Salez et poivrez.
- Servez saupoudré de basilic avec du riz.

