

Boulettes de Viande au Comté et Légumes Grillés

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	800g
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	
- COMTÉ	200g
- OIGNON(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	
- POIREAUX ENTIERS	4
- CAROTTE(S)	4
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux dans le sens de la longueur en tagliatelles.
- Faites-les blanchir 5-7 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Emincez l'oignon.
- Râpez le comté.
- Dans un grand saladier, mélangez la viande hachée, les œufs, le comté râpé. Ajoutez de la chapelure pour obtenir la consistance souhaitée. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez les petites boulettes puis faites-les revenir dans un peu d'huile en plusieurs fois dans un grande poêle.
- Pelez et râpez les carottes.
- Placez-les dans un grand plat à gratin avec les poireaux ébouillantés. Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.
- Déposez les boulettes par-dessus les légumes.
- Couvrez et papier aluminium puis enfournez pour 40 minutes.



Remarque:

Servez avec de la semoule.