

Boulettes de Viande Façon IKEA - Sauce Crème Tomatée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	800g
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	1 dl + 1dl
- ECHALOTE(S)	1 petite
- CHAPELURE	30g
- POMME(S) DE TERRE	2 cuites froides
- BOUILLON DE BOEUF	1 cube (300 ml)
- SAUCE AU SOJA	1.5 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- MAIZENA	1 c à soupe
- FARINE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote finement puis faites-la dorer légèrement dans du beurre.
- Réduisez les pommes de terre en purée.
- Mélangez dans un plat creux, le haché, la chapelure, l'échalote, les pommes de terre en purée, sel et poivre.
- Formez de petites boulettes, roulez-les dans un peu de farine et réservez.
- Faites-les frire dans du beurre chaud. Couvrez et laissez mijoter doucement le temps de faire la sauce.
- Pour la sauce, faites chauffer le bouillon avec la crème jusqu'à ébullition. Ajoutez le concentré de tomates et la sauce soja. Poivrez
- Laissez réduire doucement. Epaissez la sauce avec éventuellement un peu de maïzéna.
- Servez les boulettes nappés de sauce.

Remarque:

Accompagnez de bonnes frites maisons.

