PL-2194

Boulettes de Viande à la Sauce Tomate et Scamorza

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Hachis Porc & Boeuf	*450g*
- Filet Americain	*200g*
- Parmesan Râpé	*2 c à soupe*
- Crème Fraîche	*2 c à soupe*
- Chapelure	*2 c à soupe*
- Farine	*3 c à soupe*
- Oignons	*1*
- Tomates Concassées	*2 boîtes*
- Concentré de Tomates	*70g*
- Crème Fraîche	*½ c à soupe*
- Origan	
- Provola ou Scamorza (Fromage)	*250-300g*
- Laurier	*4-8 feuilles*
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Dans un plat creux, mélangez les hachis avec la crème fraiche, la chapelure, sel et poivre.
- Confectionnez de petites boulettes (16 au moins) de 45g environ et roulez-les dans la farine.
- Faites-les griller dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez un peu. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors dans la poêle, l'oignon émincé puis les tomates concassées avec un peu d'eau et le concentré de tomates. Salez, poivrez et ajoutez l'origan et 2 feuilles de laurier. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter doucement à ½ couvert pendant 15 à 20 minutes. En fin de cuisson, ajoutez la ½ c à soupe de crème.
- Après ce temps, retirez le laurier puis mixez la sauce au mixeur-plongeur. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez la scamorza en petits dés.
- Déposez un peu de ce fromage au fond de vos ramequins individuels (ou d'un grand plat).
- Versez la moitié de la sauce sur le fromage puis déposez les boulettes (4 par ramequin ou toutes dans le grand plat).
- Versez délicatement le reste de sauce autour des boulettes puis ajoutez le reste des dés de scamorza. Poivrez et déposez une feuille de laurier entre les boulettes.
- Enfournez quelques minutes afin de faire reprendre température à tous les ingrédients et faire fondre le fromage.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de croquettes de pommes de terre ou de frites et d'une salade verte.