

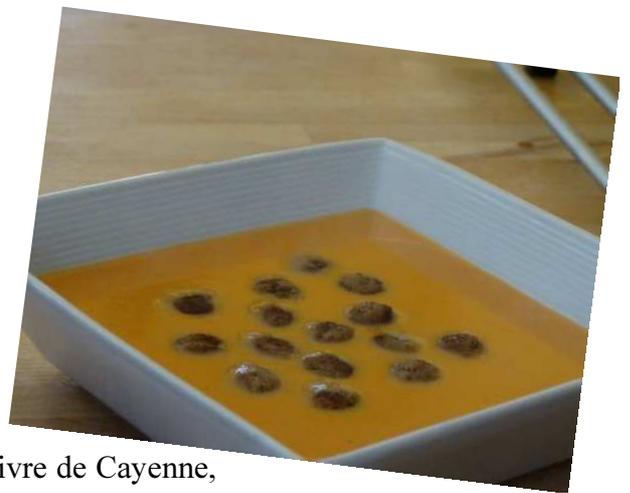
## *Crème de Tomates à la Banane et Boulettes de Viande Épicées*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### Ingrédients:

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| - BEURRE DE CUISSON    | 80g                  |
| - FARINE               | 60                   |
| - BOUILLON DE POULE    | 1.5 litres (3 cubes) |
| - TOMATES CONCASSÉES   | 1 boîte (400g)       |
| - BANANE(S)            | 2                    |
| - CELERI               | 1 branche            |
| - CURRY                | 1 c à café           |
| - CRÈME FRAICHE        | 20 cl                |
| - ECHALOTE(S)          | 1                    |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 1 noix               |
| - HACHIS PORC & BOEUF  | 300g                 |
| - POIVRE DE CAYENNE    | 2 pincées            |
| - SEL                  |                      |
| - POIVRE               |                      |



### Recette:

- Emincez très finement l'échalote.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis, le concentré de tomates, l'échalote émincée, le poivre de Cayenne, sel et poivre.
- Formez de (très) petites boulettes et faites-les rissoler dans du beurre chaud. Réservez.
- Placez le beurre de cuisson dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine et faites-le fondre 3 min/90°C/vitesse 2.
- Repoussez le beurre au fond du bol puis insérez le batteur.
- Ajoutez la farine et faites cuire 3 min/100 °C/vitesse 1.
- Chauffez le bouillon à part.
- Retirez ensuite le batteur.
- Versez 1.2 litres de bouillon chaud et mélangez pendant 1 minute/vitesse 6.
- Intégrez alors les tomates concassées, l'échalote, le céleri émincé, les bananes coupées en rondelles, le curry, le sel et le poivre.
- Poursuivez la cuisson 30 minutes/90°C/vitesse 3.
- Après ce temps, mixez le potage 1 min 30 sec/vitesse 8 à 10.
- Ajoutez enfin la crème et émulsionnez pendant 30 secondes/vitesse 6.
- Transvasez dans une grande casserole.
- Réchauffez quelques minutes si nécessaire puis ajustez la consistance du potage avec le reste du bouillon. Rectifiez l'assaisonnement
- Servez le potage avec les boulettes de viande épicées.