

Boulettes de veau parmesan

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1 lb de veau haché
- 1 tasse de parmesan râpé
- 1/2 tasse de chapelure italienne
- 1 oeuf
- Sel et poivre

SAUCE TOMATE

- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 boîte de tomates en conserve, écrasées
- 1 c. à table de pâte de tomates
- Sel et poivre
- 1 c. à table de persil frais haché
- 1 c. à table de basilic frais haché

Note: Vous pouvez utiliser un pot de sauce tomate maison, additionné d'un peu de pâte de tomates.

Préparation

1. Mélanger les ingrédients des boulettes. Façonner des boulettes de la taille d'une petite balle de golf.
2. Préchauffer le four à 350F.
3. Faire dorer l'ail dans l'huile d'olive, ajouter les tomates et les autres ingrédients, laisser mijoter quelques minutes. Ajouter les boulettes et ne pas trop remuer . Assurez-vous que les boulettes seront recouvertes d'un peu de sauce. Mettre au four environ 30 minutes (45 minutes pour moi).
4. Sortir le plat du four et saupoudrer de parmesan frais râpé.

Source: [Madame Anne aux fourneaux](#)