

## ***BOULETTES DE VEAU AU CURRY DANS SA SAUCE CRÉMEUSE AUX TOMATES***

### ***Pour les boulettes:***

500 gr de veau haché  
1 oignon vert haché finement  
1 échalote française haché finement  
1 c. à soupe de persil frais hachée finement  
1 œufs  
1 grosse c. à soupe de pâte de curry rouge  
1/4 tasse de chapelure à l'italienne  
sel et poivre au goût

### ***Pour la sauce:***

1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 oignons émincée  
1/2 c. à thé de coriandre moulue  
1 c. à thé de sucre  
1/2 c. à thé de sel  
1/4 tasse de fromage à la crème  
2 c. à soupe de persil hachée  
1 boîte de tomates italiennes (796 ml)  
2 gousse d'ail écrasée  
1 c. à soupe de pâte de curry rouge

Préchauffer le four à 350°F (175°C). Tapisser le fond d'une grande plaque à biscuits de papier parchemin.

Mélanger tous les ingrédients des boulettes et façonner les boulettes en utilisant environ 2 c. à soupe de préparation. Déposer sur la plaque à biscuit et cuire au four 20-25 minutes. Après la cuisson des boulettes, les égoutter et réserver.

Pendant ce temps Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen faire cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide dans l'huile. Ajouter le reste des ingrédients de la sauce et laisser mijoter à feu doux environ 15-20 minutes. À l'aide d'un pilon à pommes de terre, écraser les tomates. Saler et poivrer au goût. Ajouter les boulettes et laisser mijoter 10 minutes. Servir sur un nid de riz.

(Source: ***Le coin recettes de Jos***)