

Boulettes de veau au comté



Ingrédients pour 4 personnes:

500g de veau haché

2 oeufs

sel et poivre

1 cuil à café de paprika

75g de comté râpé

1 cuillère à soupe de persil haché

1 échalote

2 gousses d'ail

de la chapelure

un peu d'huile d'olive

50cl de sauce tomate

Préparation:

- Déposer tous les ingrédients de la farce dans un saladier: viande hachée, oeufs, épices, aromates, échalote et ail finement ciselée, comté râpé. Mélanger intimement cette préparation.
- Façonner les boulettes entre vos mains puis les rouler dans la chapelure.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire dorer les boulettes de chaque côté.
- Verser la sauce tomate dans une sauteuse et la faire chauffer. Y déposer les boulettes et laisser mijoter une dizaine de minutes à feu doux pour terminer leur cuisson.