

# Boulettes sauce tomate au Val-Dieu Chèvre des Moines



35 min



25 min



4-6 personnes

## Ingredients

- 1 ½ Val-Dieu Chèvre des Moines
- 900 g de haché porc et veau sans épices
- 1 œuf
- 1 et demi oignon
- 3 gousses d'ail
- 3 brins de persil plat
- 1 kg de passata
- 1 boîte de 400 g de cubes de tomates aux légumes
- 50 g de chapelure
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence, piment d'Espelette, poivre et sel

## Préparation

- Faites revenir 1 oignon haché et 2 gousses d'ail pressées pendant 2 min à feu très doux, dans une grande cocotte, avec l'huile d'olive. Saupoudrez d'herbes de Provence et de piment d'Espelette selon votre goût. Mélangez 1 min, puis ajoutez la passata et les cubes de tomates. Portez doucement à ébullition et laissez mijoter.
- Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C. Mettez l'œuf, 1 demi oignon haché, 1 gousse d'ail pressée et le persil dans le bol du mixeur (ou du hachoir). Mixez finement. Versez sur la viande hachée, ajoutez du poivre et 1 cuillère à café rase de sel. Mélangez avec une spatule souple. Ajoutez la chapelure et malaxez avec les mains, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Rectifiez l'assaisonnement.
- Coupez les Val-Dieu Chèvre des Moines en 2 horizontalement : il vous faut 3 rondelles épaisses en tout. Coupez chaque rondelle en 8 petits quartiers. Prenez une part de haché (1/24<sup>e</sup> du total, soit ± 45 g), aplatissez-la et déposez un morceau de fromage au milieu. Rabattez le haché par-dessus, en formant une boulette. Préparez ainsi 24 boulettes que vous déposez au fur et à mesure sur la plaque du four recouverte d'une double épaisseur de papier cuisson. Faites-les cuire 20 min au four.
- Transférez les boulettes dans la cocotte. Ajoutez dans la sauce tomate le jus de cuisson et le fromage fondu que les boulettes auront dégagés. Rectifiez l'assaisonnement, laissez mijoter encore 5 min et servez. Accompagnez de pâtes, frites, riz ou autre.

## Astuce

Comme la plupart des plats mijotés, ces boulettes seront encore meilleures réchauffées !

 Découvrez d'autres recettes

