



Collations

Boulettes de viande en apéritif

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les boulettes

125 grammes de mozzarella (râpée)
2 cuillères à café de sauce Worcester
60 grammes de chapelure japonaise
900 grammes de boeuf haché
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de parmesan
40 grammes oignons (ciselé)
2 œufs (battus)
1 cuillère à café de basilic (séché)
poivre
sel

Pour la sauce

360 grammes de confiture de fraises
360 grammes confiture (de pommes)
2 cuillères à soupe de maïzena
450 grammes de ketchup

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 175°C. Mélangez bien tous les ingrédients pour les boulettes dans un plat puis formez des boulettes avec ce mélange (2,5 cm Ø chacune).

Graissez un plat à four avec de l'huile et déposez-y les boulettes. Enfournes les boulettes 10-15 minutes. Une fois cuites faites-les égoutter sur du papier de cuisine.

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce dans une poêle et ajoutez-y les boulettes. Faites mijoter couvert pendant 30 minutes. La sauce cuite, servez et régalez-vous.

Ustensiles de cuisine

