Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes de poulet à la sauce tomate rôtie

Ingrédients pour 4 Personnes

Pour les boulettes

600 g de	hachis de poulet
2 cuillères à soupe de	chapelure (sans gluten)
1 cuillère à soupe de	moutarde
1 cuillère à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
1	courgette, râpée
1	œuf
	poivre noir

Pour la sauce

800 g de	tomates cerises
1 boîte de	ELVEA Double concentré de tomates 140g
600 ml de	bouillon de volaille
1 bouquet	basilic frais
2 cuillères à café de	sucre
3 cuillères à café de	herbes provençales
0,50 cuillères à café de	poudre de chili
1 cuillère à soupe de	vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
	poivre noir
	sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Mélangez soigneusement tous les ingrédients pour les boulettes et formez-en des boulettes.
3. Recouvrez une plaque de four de papier cuisson et disposez les boulettes côte à côte. Faites les cuire pendant 10 à 15 minutes. Cela dépendra de la grandeur de vos boulettes. Déposez les boulettes dans une cocotte.
4. Coupez les tomates-cerises en deux et disposez-les dans un plat allant au four. Saupoudrez de sucre, d'herbes de Provence, de poivre noir et d'une pincée de sel. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre

balsamique. Vous pouvez également remplacer les tomates cerises par 400 ml de Passata Elvea si vous n'avez pas beaucoup de temps.

5. Faites cuire au four pendant 20 minutes et laissez refroidir.
6. Pour la sauce, mixez les tomates-cerises avec le reste des ingrédients et goûtez. Ajoutez si nécessaire du poivre, du chili, du sel et des herbes de Provence. Dès que le goût vous convient, versez la sauce sur les boulettes. Vous pouvez à présent congeler les boulettes ou les réchauffer à feu doux pendant 10 minutes.
7. Servez avec du riz, des pâtes ou des pommes de terre rissolées – whatever you like. Bon appétit !

Info recette: Must Be Yummie