



*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    | sucré                                  |
| 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





## *Elvea, L'Italie chez vous*

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

