



Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes de viande hachée frites et pommes de terre dans une sauce tomate riche



Ingrédients pour 4 Personnes

Pour les boulettes de viande

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 500 g de | haché mélangé |
| 1 | œuf |
| 1 cuillère à soupe de | de poudre de poivron rouge |
| 1 cuillère à soupe de | huile d'olive |
| | sel |
| | poivre noir |

Pour la sauce

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 1 | oignon haché |
| 2 gousses d' | ail, finement haché |
| 1 cuillère à soupe de | flocons de chili |
| 400 g de | Elvea Pelati |
| 1 cuillère à soupe de | ELVEA concentré de tomates |
| 4 cuillères à soupe de | porto |
| 1 cuillère à café de | épices italiennes |
| | sel |
| | poivre |

Supplémentaire

- | | |
|---|-----------------|
| 4 | pommes de terre |
| | huile d'olive |
| | basilic frais |

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante ou chaleur statique haut/bas).
2. Mélangez la viande hachée avec l'œuf, le paprika fumé, le sel et le poivre. Formez des boulettes de taille





Elvea, L'Italie chez vous

moyenne. Faites-les dorer rapidement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées (elles ne doivent pas encore être cuites à cœur).

3. Dans un plat allant au four ou une cocotte : faites chauffer 2 c. à s. d'huile d'olive, faites revenir l'oignon, le piment et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le concentré de tomates Elvea, laissez mijoter un instant puis déglacez avec le porto. Incorporez les tomates pelées Elvea et écrasez-les grossièrement à la cuillère. Laissez mijoter doucement pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe, puis ajoutez les herbes italiennes.
4. Coupez les pommes de terre en quartiers. Disposez-les dans la sauce, glissez les boulettes dorées entre les morceaux. Nappez le tout d'un peu de sauce et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
5. Placez le plat au four et laissez cuire 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que la sauce soit bien réduite.
6. Parsemez de basilic frais et de parmesan avant de servir.

Servez avec une salade croquante ou un morceau de pain croustillant pour savourer la sauce tomate riche et parfumée.

- Recette et photos de Timon Michiels, vue sur [TikTok](#)
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Timon Michiels

