Boulettes de bœuf sauce tomate au basilic

Des boulettes moelleuses mijotées dans une sauce tomate parfumée. Les enfants adorent, surtout avec des spaghettis.

4 personnes	25 min préparation	30 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 500 g de bœuf haché
- 1 œuf
- 40 g de chapelure
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 15 g de huile d'olive
- 500 g de coulis de tomates
- 10 feuilles de basilic
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher la moitié de l'oignon et 1 gousse d'ail.
   5 sec / vitesse 6
2. Mélanger ce hachis avec la viande, l'œuf, la chapelure et 1 c. à café de sel, puis former des boulettes.
3. Hacher l'autre moitié de l'oignon et l'ail restant avec l'huile dans le bol rincé.
   4 sec / vitesse 5
4. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
5. Ajouter le coulis, le sel restant et la moitié du basilic.
6. Déposer les boulettes dans le panier de cuisson, l'installer dans le bol et cuire.
   22 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
7. Servir les boulettes nappées de sauce et de basilic frais.

Le conseil de Tiha
Mouille-toi les mains avant de rouler les boulettes, la viande ne colle plus.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur, congélation possible.