



Faire une baguette avec des boulettes de viande de grand-mère à la sauce tomate gratinées au fromage



Ingrédients

- 80 gr de fromage affiné Henri Willig
- 1 baguette
- 300 grammes de viande hachée
- 1 œuf
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 0.5 cuillère à café de paprika
- 1 boîte de tomates en dés (400 g)
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre à volonté

La préparation

Une délicieuse recette avec des boulettes de viande et beaucoup de fromage est facile à réaliser :

Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.

Mélanger la viande hachée, l'œuf, l'oignon, l'ail, l'origan, le basilic, le paprika, le sel et le poivre dans un bol. Pétrir le tout.

Former de petites boulettes de viande à partir du mélange. Vous pouvez décider de la taille des boulettes.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-vif. Faire frire les boulettes de viande dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés.

Ajouter les tomates en dés et le concentré de tomates dans la poêle. Bien mélanger le tout et porter la sauce à ébullition. Laisser mijoter pendant environ 10 minutes pour que les saveurs se mélangent bien. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.

Pendant ce temps, râper le fromage - environ 60 à 100 grammes - mais il est toujours possible d'en faire plus ! Découpez votre baguette, placez les boulettes à l'intérieur et saupoudrez de Gouda râpé affiné par Henri Willig. Mettez le tout au four à 180 degrés pendant encore 7 minutes pour que le fromage fonde.

Vous pouvez également utiliser un airfryer, auquel cas le temps de cuisson sera plus court.
