



Boulettes de viande au fromage dans une sauce tomate



Ingrédients

- 500 gramme de viande de bœuf maigre
- 1 sachet d'épices hachées
- 1 Fromage au poivre Henri Willig
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 800 grammes de tomates en dés

La préparation

Boulettes de viande avec un peu d'épices !

Préparation :

- Assaisonnez la viande hachée allégée avec les herbes hachées et le fromage pepper jack (ajoutez-en autant que vous le souhaitez). Préparez environ 10 boulettes avec la viande hachée.

- Faites chauffer une poêle sur la cuisinière et faites frire les boulettes de viande en les faisant brunir sur tout le pourtour pendant environ 4 minutes.

- Hachez l'oignon et hachez finement l'ail. Ajoutez-les à la poêle avec la viande hachée et faites-les frire ensemble pendant encore deux minutes.

- Ajouter les boîtes de sauce tomate et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 15 minutes à feu doux avec le couvercle sur la casserole.

- Assaisonner de sel et de poivre et servir.

 ;

Voilà, un goûter savoureux ! Merci @thamargoesbananas pour cette recette facile.