



Fiche recette



TERRA MADRE



BOULETTES DE PORC
À L'ITALIENNE

&

SAUCE TOMATE
ET BASILIC



BIO & PREMIUM SPICES



PAR



BOULETTES DE PORC À L'ITALIENNE & SAUCE TOMATE ET BASILIC

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 600 g de viande de porc hachée
- 2 œufs
- 1 oignon
- 40 g de parmesan
- 40 g de chapelure
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'épices **Perfect pork**

POUR LA SAUCE TOMATE ET BASILIC :

- 4 belles tomates mûres
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de basilic frais
- 25 cl d'eau
- Sel, poivre

CUISSON ADAPTÉE
AU BARBECUE, PLANCHA,
FOUR OU POÊLE !

RÉALISATION DE LA RECETTE :

- 1 • Préparez la sauce en éminçant l'oignon et en coupant les tomates en dés.
- 2 • Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive puis ajoutez les dés de tomates et l'eau.
- 3 • Dès la première ébullition, baissez le feu et ajoutez les feuilles de basilic ciselées.
- 4 • Laissez mijoter pendant 30 minutes et assaisonnez à la fin de la cuisson.
- 5 • Mélangez dans un saladier l'oignon finement haché, les œufs, le parmesan, la chapelure et l'huile d'olive.
- 6 • Façonnez des boulettes d'environ 50 g chacune afin d'en avoir 4 par personne.
- 7 • Saupoudrez-les du mélange d'épices **Perfect pork** juste avant de les cuire pendant environ 20 minutes. Retournez régulièrement.
- 8 • Accompagnez vos boulettes de porc de pâtes, de riz ou de légumes grillés.

ASTUCE

Si votre farce vous semble trop compacte, ajoutez un filet d'huile d'olive dans la préparation ou si a contrario, elle vous paraît trop humide, ajoutez un peu de chapelure.



DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE :

