



# Boulettes de Veau au Chorizo

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 700g de veau haché
- 2 échalotes
- 1 gros oeuf
- 100g de Chorizo doux (ou fort selon vos goûts)
- 1 gousse d'ail
- 2 c.à soupe de chapelure fine
- 680g de purée de tomate nature bio
- 1 c. à soupe de thym émiété
- 1 bouquet de persil plat
- huile d'olive

**Matériel** : cocotte en fonte, grande poêle, mixeur broyeur.

## PREPARATION

1 – Préparer la farce au chorizo : enlever la peau du chorizo et le couper en petits morceaux. Eplucher les échalotes et émincer la gousse d'ail. Dans le mixeur broyeur, mettre le chorizo, les échalotes, la gousse d'ail, l'oeuf et 2 c. à soupe de chapelure. Mixer pour obtenir une farce souple.

2 – Dans un saladier, déposer la viande de veau hachée. Ajouter la farce et bien mélanger l'ensemble avec une fourchette. Ajouter également 2 c. à soupe de persil hâché.

3 – Former des boulettes de la taille d'une prune. Les passer dans la farine et les mettre en attente.

## CUISSON :

4 – Dans une grande poêle, faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive. Faire dorer les boulettes sur feu vif pendant 10 mn en les retournant régulièrement (avec la quantité de boulettes, vous ferez 2 poêlées : veillez à nettoyer la poêle entre les 2 pour limiter le gras). Déposer les boulettes précuites sur une assiette recouverte de papier absorbant.

5 – Dans la cocotte en fonte, faire chauffer le coulis de tomate avec le thym. Saler et poivrer (peu). Puis déposer toutes les boulettes de viande dans la sauce tomate et laisser cuire 30 mn.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : Le chorizo est déjà salé et relèvera la viande de veau.*