

Boulettes de veau au mascarpone, sauce tomate, oignons frits, basilic |

Recette pour 12 tapas

Description

Des saveurs d'Italie, une sauce tomate goûteuse, des boulettes onctueuses et fondantes de mascarpone. Le tout avec des effluves de basilic frais.

L'astuce du chef

Que vous utilisiez une autre sorte de viande hachée cela ne changera pas grand chose aux quantités de la recette. Par contre, faite attention au temps de cuisson qui lui peut varier.

Ingrédients

Boulettes de viandes

- 100 Gr Échalote française
- 400 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage mascarpone
- 10 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 1 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Sel
- 0.50 Unité(s) Noix de muscade

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Sauce tomate

- 150 Gr Oignon rouge
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 150 Gr Poivron rouge
- 3 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Sucre
- 1.50 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 398 Ml Tomates en dés
- 3 Branche(s) Feuille(s) de basilic

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Finitions

- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Cuil. à soupe Farine
- 200 Ml Huile de canola
- 12 Feuille(s) Basilic

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **395 F°**

Mise en place

Ciselez finement l'oignon rouge, hachez les gousses d'ail et le poivron rouge.

Ciselez les feuilles de basilic.

Ciselez l'oignon blanc, repassez le couteau à plusieurs reprises sur l'oignon ciselé grossièrement.

Dans un bol, passez les lamelles d'oignon dans la farine, secouez le tout dans un tamis pour enlever l'excédant de farine.

Boulettes de viande

Ciselez l'échalote et mettez-la dans un cul de poule avec le reste des ingrédients. Formez une farce homogène et faites-en des boulettes de 30 grammes. Colorez légèrement les boulettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Terminez la cuisson des boulettes 12 minutes au four.

Sauce tomate

Dans une casserole chaude avec de l'huile, dorez les oignons rouges, baissez le feu et ajoutez les poivrons rouges.

Au bout de 1 minute, ajoutez le sucre et l'ail, poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajoutez le vinaigre rouge, laissez réduire suffisamment (presque à sec), puis versez votre boîte de tomates concassées.

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre, puis laissez mijoter 10 minutes.

Arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles de basilic ciselées.

Les oignons frits

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites frire votre oignon ciselé, une fois passé dans la farine.

À l'aide d'une écumoire ou araignée, sortez les oignons frits sans vous brûler, déposez-les sur du papier absorbant.

Attention!!!

Laissez bien refroidir cette huile dans la poêle hors de la portée des enfants. Une fois bien froide, vous pourrez alors la jeter.

Montage

Dans un ramequin, déposez votre sauce tomate dans le fond, déposez deux belles boulettes de veau. Nappez à nouveau de sauce tomate, Déposez sur l'ensemble une belle cuillère à soupe d'oignons frits.

Avec un peu de mascarpone, collez ici et là quelques petites feuilles de basilic.

Bon appétit!