

# Concassé de tomates, boulettes de veau au mascarpone et basilic frais |

Recette pour 12 tapas

## Description

De savoureuses boulettes de veau et accompagnées d'une sauce tomate.

## L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le veau haché par de la chair à saucisse.

## Ingrédients

### Boulettes

- 100 Gr Échalote
- 600 Gr Veau haché
- 200 Gr Fromage mascarpone
- 2 Unité(s) Oeuf
- 10 Gr Sel
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

### Concassé de tomates

- 12 Unité(s) Tomates italiennes
- 6 Gousse(s) Ail
- 24 Feuille(s) Basilic

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

### Concassé de tomates

Tranchez les tomates sur 1 cm d'épaisseur et étalez-les sur une plaque. Parsemez d'ail haché, sel et poivre. Cuire au four pendant 1 heure à 350°F. Ajoutez le basilic à la sortie du four et mixez le tout au pied mélangeur.

### Boulettes

Ciselez l'échalote et la mettre 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.

**Bon appétit!**