

Petites boulettes aux légumes

Ingrédients

Haché porc et veau
Carottes - Courgettes - Oignons
Poivre - Noix de muscade - Piment d'espelette
Fleur de sel - Bouillon de volaille (facultatif)
Herbes fraîches (menthe, ciboulette, ...)
1 Petit Suisse



Préparez votre haché de porc et de veau en y ajoutant vos épices, selon vos goûts.

Ciselez quelques herbes fraîches.

Râpez quelques carottes, courgettes et oignons.

Mélangez l'ensemble avec le petit suisse et réalisez, ensuite, de petites boulettes.

Dorez-les dans une cocotte et laissez-les mijoter pendant 1h (mon conseil : j'ajoute un peu de bouillon de volaille pour accentuer le goût...).

Râpez une fine courgette (crue) et décorez votre assiette !

Bon appétit !



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Râpe
Asia GEFU
19⁹⁹ €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

