

Boulettes sauce tomate au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 8	Astuces : 14	

Ingrédients

800G de boeuf haché
500G de tomate
80G de pain dur
1 gousse d'ail
1 oeuf
Herbes de Provence
Sel
Poivre

Etapes

Â»

Mettre le pain préalablement cassé dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7. Réserver dans un bol.

Â»

Eplucher l'ail et le mettre dans le bol du thermomix puis régler 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le boeuf haché, l'oeuf, le sel, le poivre et régler, en fonction sens inverse, 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Former des petite boulettes, les rouler dans la chapelure obtenue précédemment et les poser dans le panier du thermomix.

Â»

Rincer le bol du thermomix.

Â»

Laver les tomates, couper les en 4 et les mettre dans le bol du thermomix. Ajouter le sel, le poivre et les herbes de Provence.

Â»

Mettre le panier avec les boulettes dans le bol du thermomix et régler 30 minutes sur la vitesse 3 à 90°C.

Â»

A la sonnerie, enlever le panier avec les boulettes, refermer le bol et régler 30 secondes sur la vitesse 6.

Mettre les boulettes dans un plat et verser la sauce dessus. Régalez-vous avec ces boulettes au thermomix. Miam ;)