



Faire une baguette avec des boulettes de viande de grand-mère à la sauce tomate gratinées au fromage



Ingrédients

- 80 gramme de fromage affiné Henri Willig Gouda
- 1 baguette
- 300 grammes de viande hachée
- 1 œuf
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de basilic séché
- 0.5 cuillère à café de paprika
- 1 boîte de tomates en dés (400 g)
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- 1 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre à volonté

Vous cherchez un plat réconfortant avec une touche de nostalgie ? Nos boulettes de viande à la sauce tomate, garnies de fromage fondant, ont le même goût que si elles sortaient de la cuisine de votre grand-mère. Ce plat réchauffera non seulement votre cœur, mais aussi vos papilles.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés Celsius.
- 2: Mélanger la viande hachée, l'œuf, l'oignon, l'ail, l'origan, le basilic, le paprika, le sel et le poivre dans un bol. Pétrir le tout.
- 3: Former de petites boulettes de viande à partir du mélange. Vous pouvez décider de la taille des boulettes.
- 4: Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-vif. Faire frire les boulettes de viande dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés.
- 5: Ajouter les tomates en dés et le concentré de tomates dans la casserole. Bien mélanger le tout et porter la sauce à ébullition.
- 6: Laisser mijoter pendant environ 10 minutes pour que les saveurs se mélangent bien. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.
- 7: Pendant ce temps, râper le fromage - environ 60 à 100 grammes - mais il est toujours possible d'en faire plus !
- 8: Ouvrez votre baguette, placez-y les boulettes et saupoudrez de Gouda râpé et affiné par Henri Willig.
- 9: Mettez le tout au four à 180 degrés pendant encore 7 minutes pour que le fromage fonde. Vous pouvez également utiliser un airfryer, auquel cas le temps de cuisson sera plus court.

Comment puis-je m'assurer que mes boulettes de viande restent bien fermes pendant la cuisson ?

Pour obtenir des boulettes de viande fermes et parfaitement rondes, il est important d'avoir un bon équilibre. Utilisez beaucoup de liant, comme l'œuf et la chapelure, et veillez à ce que le mélange ne soit pas trop humide. Pétrissez bien



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

le tout jusqu'à ce qu'il soit cohérent - mais pas trop longtemps, sinon les boulettes deviendront dures. Conseil : laissez-les reposer au réfrigérateur pendant un certain temps avant de les faire cuire. Elles garderont ainsi mieux leur forme et ne se désagrégeront pas dans le moule.
