


BOMBAS

Préparation	10min
Cuisson	40min
Total	50min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

250 g de tomates fraîches	1 cuillère à café de marjolaine FUCHS
1 botte de persil	1 cuillère à café de romarin FUCHS
2 gousses d'ail	1 oignon jaune
500 g de viande hachée de bœuf	50 ml de vin blanc
1 œuf	750 g de tomates concassées (conserves)
50 g de parmesan	200 ml de bouillon de viande corsé
2 cuillères à soupe de chapelure	8 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de basilic FUCHS	Moulin Sel de mer FUCHS
1 cuillère à café de poivre noir moulu FUCHS	1 cuillère à café de marjolaine FUCHS

Préparation :

1. Éliminer le pédoncule des tomates, les couper en deux, puis en gros dés. Hacher finement le persil et l'ail, puis les ajouter à la viande hachée avec l'œuf, le parmesan, la chapelure et un tiers du mélange d'épices (basilic, poivre noir, marjolaine, romarin). Saler à convenance et bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Former de petites boulettes de viande d'environ 3 cm de diamètre et les réserver.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans un fait-tout et y faire suer l'oignon jaune haché finement. Déglacer avec le vin blanc, puis ajouter les tomates concassées et le bouillon de viande.
3. Incorporer le mélange d'épices restant et une cuillère à café de sel. Ensuite, ajouter délicatement les boulettes de viande et les dés de tomates fraîches, puis laisser mijoter 40 minutes en remuant doucement de temps en temps.

Astuce : Accompagner de pâtes farfallini.

