

Boulettes sauce tomate

Ingrédient (pour 4 enfants)

- 400 g de chair à saucisse déjà assaisonnée
- 60 g de chapelure
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 1 bocal de sauce tomates
- 4 œufs de caille
- 1/2 c à café de sucre



- Commencez par mélanger la chapelure avec la viande et formez des boulettes à la main en les aplatissant légèrement. Faites-les ensuite dorer dans une poêle huilée.
- Pour la sauce tomate, faites revenir l'oignon ciselé avec un filet d'huile d'olive et versez le coulis de tomate. Assaisonnez de piment d'Espelette et ajoutez un peu de sucre.
- Faites cuire les œufs au plat.
- Dressez quelques boulettes sur la sauce tomate en disposant un œuf de caille par-dessus.

Max
& VÉNUS