

ALBONDIGAS À LA SAUCE TOMATE ÉPICÉE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Chimichurri Mélange
d'herbes 450g



Échalote hachée 1000g



Herbes italiennes 450g



Purée de piments rouges
450g

INGRÉDIENTS

10

Pour les albondigas (boulettes de viande)

- 1250 g de viande hachée mi bœuf-mi porc
- 50 g d'ail haché BreSc
- 50 g d'échalotes hachées BreSc
- 25 g d'Erbe Italiano BreSc
- 8 g de Ras el hanout BreSc
- 25 g de purée de piment rouge BreSc
- 8 g de poudre de paprika fumé
- 3 œuf
- 125 g de chapelure
- 1,25 dl de vin blanc
- poivre et sel

Pour la sauce

- 10 gousses d'ail épluchées BreSc
- 50 g de WOKpiment BreSc
- 25 g de purée de piment rouge BreSc
- 100 g d'échalotes hachées BreSc
- 5 petites boîtes de tomates pelées
- 50 g de chimichurri BreSc
- 3 poignée de persil haché
- huile d'olive
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la sauce, faire revenir l'échalote avec l'ail dans l'huile d'olive et laisser légèrement brunir. Ajouter les tomates pelées, le piment pour wok et la purée de piment rouge et faire bien cuire. Réduire en purée mais grossièrement. Assaisonner de poivre, sel et chimichurri.

Pour un peu plus de piquant, vous pouvez ajouter du poivre de Cayenne pendant la cuisson.

Mélanger bien tous les ingrédients pour les albondigas et préparer les boulettes. Les faire frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Verser la sauce dessus et faire cuire les boulettes jusqu'à cuisson complète.

Servir et saupoudrer de persil.



Ras el hanout Mélange
d'épices 450g



WOK Piment vert et
rouge 450g