

# GRATIN DE BOULETTES DE VIANDE

Recette allemande



---

**Préparation :** 35 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- POUR LES BOULETTES DE VIANDE : - 500 g de viande de boeuf, en dés de 3cm - 1 petit pain ou pain de mie, du jour précédent - 3 oignons (100g), coupés en 4 - ½ bouquet de thym, frais - 1 oeuf - 1 c.s. de paprika doux, en poudre - 3 gousses d'ail - Sel, poivre noir - POUR LA SAUCE ET LE GRATIN : - 2 c.s. d'huile d'olive - 3 oignons (100g), coupés en 4 - 1 poivron rouge, coupé en morceaux - 80 g de concentré de tomates - 400 g de tomates épluchées (fraîches ou en boîte) - ½ bouquet d'herbes de Provence - ½ bouquet de romarin frais - 1 c.c. de jus de citron - 1 c.s. de miel - 1 mozzarella

---

## LES BOULETTES DE VIANDE

1. Trempez le pain pendant 15 minutes dans de l'eau chaude puis essorez-le.
2. Mettez tous les ingrédients pour les boulettes dans la cuve et lancez le programme EXPERT 2 minutes/vitesse 12 (sans chauffer). Façonnez des boulettes et nettoyez la cuve.
3. Préchauffez le four à 220°C.

## LA SAUCE TOMATE ET LE GRATIN

1. Mettez les oignons, le poivron et l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir avec le programme EXPERT 6 minutes/vitesse 2A/120°C.
2. Rajoutez le concentré de tomate et lancez le programme EXPERT 2 minutes/vitesse 2A/120°C.

3. Ajoutez le reste des ingrédients, sauf les herbes et la mozzarella, lancez le programme EXPERT 6 minutes/vitesse 1A/100°C.

4. Mettez les herbes dans la sauce et mixez avec le programme EXPERT 20 secondes, vitesse 15 (sans chauffer).

5. Versez la sauce dans un moule à gratin, posez les boulettes dans la sauce tomate et laissez cuire 15 minutes au four sur la grille du haut.

6. Coupez la mozzarella en tranches et mettez-les sur les boulettes. Prolongez la cuisson de 5 minutes pour faire fondre la mozzarella.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE