

## DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

### « Les Bons petits plats de Francette »

#### Boulettes de veau au Piment d'Espelette, Poivrons Verts et Romarin

Préparation : 30min, Repos : 5min, Cuisson : 30min, Pour : 6 personnes

Il vous Faut :

240g de riz, 2 poivrons verts, 1 oignon jaune, 1 branche de romarin, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 15cl de vin blanc sec, 10cl de bouillon de veau corsé, sel, poivre.

Pour les Boulettes :

1kg de veau haché, 1 tranche de pain de mie sans croûte, 6cl de lait d'amande, 1 branche de romarin, 2 œufs, 2 gousses d'ail,  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de piment d'Espelette.

Dans un saladier, placez le pain émietté avec le lait d'amandes, laissez-le s'imbiber 5min. Ajoutez ensuite la viande, les œufs battus, l'ail haché, le romarin haché et le piment d'Espelette.

Préparez les boulettes d'Espelette.

Salez, poivrez et mélangez. Façonnez des boulettes avec cette préparation (dosez 1 cuillère à soupe de farce par boulettes).

Préparez l'accompagnement.

Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet. Egouttez-le maintenez au chaud. Emincez l'oignon et les poivrons en lamelles. Dans une cocotte faites suer les oignons avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez, ajoutez les poivrons et le romarin. Faites dorer quelques minutes. Retirez le tout de la cocotte, versez une cuillère à soupe d'huile d'olive et faites dorer les boulettes de veau quelques minutes en les retournant.

Versez le vin blanc et le bouillon, portez à frémissement, et incorporez la préparation aux poivrons. Laissez mijoter 10min à feu doux et servez avec le riz.

Parsemez éventuellement de quelques herbes fraîches (oxalis ou oseille, par exemple).