

BOUILLON AUX BOULETTES DE VEAU

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

Pour les boulettes de veau

- 500 g de haché de veau
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de fécule de pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé

Pour le bouillon

- 2 litres de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 2 carottes
- 150 g de champignon
- 125 g de nouilles asiatiques



4 personnes



20 minutes



15 minutes

PRÉPARATION

1 - Commencez par préparer les boulettes de veau : dans une poêle avec un filet, faites revenir l'oignon haché. Dès qu'il commence à colorer, couper le feu et réserver.

2 - Dans un grand saladier, mélangez la viande de veau avec l'œuf, la fécule, les herbes, les oignons revenus, du sel et du poivre. Formez des boulettes à l'aide de la paume de la main.

3 - Épluchez et hachez l'oignon pour le bouillon. Épluchez et coupez les carottes en fines rondelles. Épluchez et coupez les champignons en lamelles.

4 - Dans une grande casserole avec un filet d'huile, faites dorer les boulettes de veau sur toutes les faces. Réservez.

5 - Dans la même casserole ayant servie à la cuisson des boulettes, faites revenir l'oignon avec les carottes. Ajoutez les champignons, puis versez le bouillon. Portez à ébullition. Réduisez le feu et poursuivez la cuisson 10 minutes.

6 - Faites cuire les nouilles asiatiques selon le temps indiqué sur le paquet.

7 - Replacez les boulettes de veau dans le bouillon et poursuivez la cuisson 5 minutes à petits frémissements afin qu'elles soient cuites à cœur.

8 - Dans vos bols de service, disposez un lit de nouilles. Ajoutez le bouillon aux légumes, les boulettes de veau et terminez éventuellement par quelques herbes fraîches ciselées.

L'astuce du boucher

Variez les légumes contenus dans le bouillon selon les saisons et vos envies. Si vous aimez les plats relevés, ajoutez à votre bouillon une pointe de gingembre ou de piment.