



SANDWICH AUX BOULETTES DE BOEUF ET SALADE VARIÉE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 gousses d'ail
2 oignons rouges
400g de bœuf haché
100g de fromage italien râpé
6cc d'origan séché
400g de sauce tomate
4 demi-baguettes
1 botte de radis
200g de mesclun
200ml de bouillon de légumes
4CS d'huile d'olive
2CS de balsamique
sel, poivre

Préchauffer le four à 230°.

Préparer un bouillon de légumes.

Ciseler oignon et ail.

Dans un saladier, mélanger la viande hachée, la moitié de l'oignon, de l'ail et du fromage râpé.

Ajouter 2cc d'huile d'olive et 2cc d'origan séché.

Bien malaxer et façonner 20 boulettes.

Enfourner sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé pendant 12min.

Dans une casserole, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir le reste d'oignon et d'ail pendant 3min. Saler.

Ajouter la sauce tomate, le bouillon ainsi que 4cc d'origan. Couvrir et laisser mijoter 10min à feu moyen.

Faire dorer les demi-baguettes au grille pain.

Couper les radis en fines rondelles.

Dans un saladier, mélanger un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Verser le mesclun, les radis, du sel et du poivre et mélanger.

Ajouter les boulettes dans la sauce et faire mijoter 2min.

Garnir les demi-baguettes d'un peu de sauce, puis ajouter 5 boulettes par personne. Saupoudrer du reste de fromage et remettre sous le gril du four pour le fromage fondu.

Dresser la salade dans une assiette et déposer le sandwich aux boulettes.

Déguster.