

Boulettes de bœuf aux herbes

Pour 4 personnes

- 500g de bœuf haché
- 3 champignons de paris
- 1 oignon, 2 gousses d'ail
- 3 tranches de pain de mie rassis
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 1 gros oeuf, un petit bouquet de basilic, un petit bouquet de persil, quelques fleurs de thym, 50ml de vin rouge, 5 pincées de paprika, de l'huile de cuisson, du sel et du poivre.



■ *Pour changer du banal steak haché*

Servir : A déguster sans attendre, nappée de sauce avec un verre du vin qui a servi à faire la sauce, de préférence un côté du Rhône village ou un macon.

Variation

Servez les boulettes avec une sauce tomate.

■ Hachez au couteau les champignons, épluchez et écrasez l'ail, mixez le pain de mie, et ciselez finement les herbes. Mélangez ces ingrédients dans un saladier avec le bœuf, le parmesan, l'œuf battu, et le paprika. Assaisonnez de sel et de poivre. Une fois l'ensemble bien homogène, formez à la main les petites boulettes.

■ Epluchez et émincez finement l'oignon, et faites le revenir sans coloration dans une poêle avec l'huile. Une fois l'oignon bien transparent, faites revenir les boulettes en les faisant rouler dans la poêle.

■ Une fois la viande cuite selon votre goût, ôtez la de la poêle en les réservant dans un plat en les couvrant de papier aluminium. Déglacez les sucs, en versant le vin, et en raclant le fond de la poêle. Laissez réduire la sauce, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Conseils

Dosez le paprika selon votre goût.