

Petits pains de viande au veau

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Portions : 4

Catégorie : Veau

Ingrédients

1 œuf

8 biscuits Breton"

1 1/2 cuil. à thé de basilic séché

1 cuil. à thé de moutarde de Dijon

1/2 cuil. à thé de sel

1/4 cuil. à thé de poivre

1 livre de veau haché (454 g)

2 échalotes hachées

1 carotte râpée

3 cuil. à table de sauce chili

Étapes

Étape 1:

Dans un bol, battre l'œuf, ajouter la chapelure (biscuits Breton écrasés), le basilic, la moutarde, le sel, le poivre, le veau haché, les échalotes, la carotte râpée et mélanger.

Étape 2:

Façonner en 12 boulettes et les déposer sur un tôle à biscuit préalablement badigeonnée de Pam.

Étape 3:

Badigeonner le dessus des petits pains de viande de sauce chili.

Étape 4:

Cuire au four conventionnel à 375 degré F (190 celsius) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la viande perde sa teinte rosée.

Étape 5:

Servir 3 boulettes par personne.