**Boulettes de viande à la sauce tomate**

**viande hachée mixte  
oignons  
ail  
pain rassis  
lait  
œufs  
sel et poivre  
beurre  
farine fluide  
fond de veau  
concentré de tomates  
tomates en conserve  
champignons  
huile d'olive  
madère  
persil**

***Bouillon de légumes :***

**oignons  
poireau  
céleri  
carotte  
bouquet garni  
jarret de veau**

Préparez un savoureux bouillon de légumes avec de l'oignon, du poireau, du céleri, de la carotte, un bouquet garni et un jarret. Vous pouvez également utiliser des cubes de bouillon de légumes pour une préparation rapide.

Faites des boulettes de viande hachée, mélangée à de l'oignon râpé, de l'ail écrasé, une tartine sans croûte trempé dans du lait, un œuf, du poivre et du sel. Pochez brièvement les boulettes dans le bouillon, égouttez-les et faites-les dorer de tous côtés dans du beurre.

Faites un roux et diluez-le avec le bouillon et un peu de fond de veau. Mélangez-le avec du concentré de tomates et une boîte de cubes de tomates.

Faites frire les champignons blancs jusqu'à ce qu'ils soient presque secs dans un peu d'huile d'olive.

Maintenant, rassemblez tout : les boulettes, la sauce et les champignons. Portez à température et terminez avec un peu de madère et de persil haché.

Servir avec de la purée de pommes de terre.