**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.