



Wow : des bouchées de spaghettis faciles et gourmandes pour vos partys!

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION :

30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 œuf battu
- ¼ tasse de chapelure italienne
- 2 gousses d'ail du Québec hachées finement
- 1/3 de tasse de parmesan râpé
- 1 c. thé d'épices séchées à l'italienne
- Une pincée de sel
- 1 ½ livre de bœuf haché
- ½ boîte de spaghetti Catelli SuperGreens™
- 1 tasse de sauce marinara
- 24 feuilles de basilic
- 24 copeaux de parmesan
- 24 mini bocconcini si vous voulez farcir vos boulettes (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mélanger l'œuf, la chapelure, l'ail, le parmesan, le sel et les épices italiennes.
3. Ajouter le mélange au bœuf haché.

4. Bien brasser pour obtenir un mélange homogène.
5. Faire 24 boulettes de la taille d'une bouchée.
6. Mettre au four sur une plaque de cuisson pendant 20 minutes. Tourner les boulettes à mi-cuisson.
7. Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis selon les instructions sur la boîte.
8. Déposer un peu de sauce dans vos petits plats de service.
9. Déposer une boulette dans chacun des petits plats de service, sur la sauce.
10. À l'aide de petites fourchettes en métal ou de bois, enrouler quelques spaghettis et déposer le tout sur les boulettes. Appuyer de façon à ce que la fourchette se pique dans la boulette.
11. Garder au chaud au four jusqu'au moment de servir.
12. Quelques secondes avant le service, ajouter une feuille de basilic et un copeau de parmesan sur chaque bouchée.