



Boulettes de veau au marsala

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



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Boulettes (20):

- 600 grammes de veau haché
- 1/4 tasse de chapelure
- 1 oeuf
- 1 c. thé de thym
- 1 petit oignon, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- Sel et poivre

Autres :

- 1 filet d'huile d'olive
- 1 petit oignon, haché finement
- 227 grammes de champignons cremini, lavés et tranchés
- 1 gousse d'ail, hachées finement
- 3/4 tasse de marsala
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- 2/3 tasse de crème 15 ou 35 %
- 1 à 2 tiges de thym frais
- 1 c. thé de fécule de maïs, au besoin
- Sel et poivre

Servir avec des pâtes aux oeufs, du parmesan et du persil frais.

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients des boulettes.
2. Façonner 20 boulettes ou plus si vous les désirez plus petites.
3. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile à feu moyen vif.
4. Déposer les boulettes et les faire dorer de chaque côté (environ 10 minutes).
5. Retirer les boulettes et les réserver.
6. Ajouter un peu d'huile au poêlon.
7. Ajouter l'oignon haché et les champignons. Cuire jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés. Environ 7-8 minutes.
8. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
9. Déglacer avec le marsala.
10. Ajouter le bouillon, la crème et remettre les boulettes dans la sauce.
11. Ajouter les branches de thym.
12. Saler et poivrer au goût.
13. Cuire 15 minutes pour réchauffer et épaissir la sauce. Si vous voulez épaissir votre sauce encore plus, ajouter un peu de fécule dans la sauce en prenant soin de la diluer avant dans un peu de bouillon.
14. Servir sur des pâtes aux oeufs avec un peu de parmesan.