

[Plats/Boulettes de viande à la sauce tomate champignons](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

06  
50 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



**Ingrédients**

500 gr de haché de viande

1 oignon

1 c à s de moutarde

1 c à s de persil 1 oeuf

2 c à s de chapelure

2 grosse tomates pelées

2 échalotes

1 c à s de concentré de tomates

200 g de champignons

paprika

sel, poivre

Huile Fleurial

**Préparation**

Faites revenir les échalotes dans de l'huile Fleurial. Ajoutez les tomates pelées, le concentré de tomate, sel, poivre et paprika.

Ajoutez les champignons. Laissez mijoter 30 minutes.

mélangez le haché de viande avec l'oignon, la moutarde, le persil, l'oeuf, la chapelure, du sel, du poivre.

Façonnez les boulettes.

Mettez les boulettes dans la sauce et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.