



# Boulettes de viande hachée frites à la feta et à la sauce tomate



La différence est là.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 45 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

**500 g** viande hachée de bœuf suisse  
**2 tranches** pain de mie  
**1** œuf  
**2 cs** lait  
**1 bouquet** persil  
**0.5 bouquet** marjolaine  
**1 cs** moutarde  
**1 cc** paprika doux  
sel  
poivre noir du moulin  
**180 g** feta à la grecque  
**200 g** riz long grain  
**3 dl** eau  
**1** oignon  
**1** gousse d'ail  
**1 cs** huile de colza  
**1 boîte** tomates pelées hachées  
**1 cs** herbes méditerranéennes séchées  
**100 g** chapelure  
huile pour la friture, p. ex. huile de tournesol  
HO ou de colza HOLL

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**1096** kcal  
**46 g** de protéines  
**67 g** de glucides  
**70 g** de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

## Conseil

Les boulettes peuvent également être préparées avec de la viande de veau, de porc ou de la viande hachée mélangée.

## Préparation

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 1 Enlever la croûte du pain de mie et le couper en petits cubes. Mélanger dans un saladier avec l'œuf et le lait et laisser reposer 10 minutes.
- 2 Effeuille le persil et la marjolaine et les hacher finement. Ajouter au pain trempé la moutarde, le paprika et la viande hachée, saler et poivrer généreusement le tout et bien pétrir.
- 3 Couper la feta en 24 dés. Diviser la viande hachée en 24 portions. Former une petite galette avec chaque portion de viande hachée et y déposer un cube de feta. Envelopper les cubes avec la viande hachée et former une boule. Mettre au frais.
- 4 Porter le riz à ébullition avec l'eau, saler et cuire à feu doux pendant 5 minutes. Couvrir et laisser gonfler 20 minutes à feu minimum.
- 5 Peler et hacher l'oignon et l'ail et les faire revenir dans l'huile de colza. Ajouter les tomates pelées et les herbes et laisser mijoter la sauce à couvert pendant 10 minutes. Saler et poivrer.
- 6 Verser la chapelure dans une assiette. Y retourner les boulettes de viande hachée une à une.
- 7 Chauffer l'huile de friture à 180° C dans la friteuse ou dans une poêle étroite et haute. Faire frire les boulettes de viande en 2-3 portions pendant environ 2 minutes. Les déposer sur du papier absorbant pour les égoutter. Dresser les boulettes avec la sauce et le riz sur des assiettes préchauffées et servir.