

Boulettes de veau

Pour 4 personnes.

400 g de hachis de veau, 100 g de mie de pain, 2 jaunes d'œufs, bouillon, farine, persil, sel, poivre.

Mélanger le hachis de veau avec la mie de pain trempée dans du bouillon et pressée, sel, poivre, persil haché, les jaunes d'œufs.

Façonner en petites boulettes qu'on roulera dans la farine et qu'on laissera un peu durcir au frais.

Les faire cuire pendant environ 10 minutes dans de l'eau salée frémissante.

Egoutter et accompagner de sauce tomate et de pommes frites.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.