



Polpettes gratinées

4 à 6 portions

 20 min

 50 min

Quantités	Ingrédients	Méthode
½ lb	Porc haché	1. Mélanger le porc, le veau, la chapelure, le fromage, le sel et le poivre.
1 lb	Veau haché	
⅓ tasse	Chapelure	À l'aide d'une cuillère à mesurer, façonner des boulettes d'environ 45 ml chacune.
½ tasse	Fromage <i>La Tomette</i> , <i>La Mélodie Bergère</i> ou <i>l'Emmental de Charlevoix</i> ,	
	râpé	2. Dans une casserole basse, saisir les boulettes dans l'huile juste pour les colorer et réserver.
Quantité suffisante	Sel et poivre	3. Dans la même casserole, suer l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide puis ajouter l'ail et cuire environ 2 minutes.
30 ml	Huile d'olive	
1	Oignon de taille moyenne, ciselé	Ajouter les tomates, le sel et poivre et laisser mijoter environ 15 minutes.
30 ml	Huile d'olive	
2	Gousses d'ail, hachées	Déposer les boulettes et cuire avec un couvercle environ 18 minutes à feu doux.
798 ml	Tomates entières en conserve, écrasées	
Quantité suffisante	Sel et poivre	Ajouter le basilic en fin de cuisson.
¼ tasse	Basilic, ciselé	4. Transférer les boulettes avec leur sauce dans un plat de cuisson allant au four.
1 ½ tasse	Fromage <i>La Tomette</i> , <i>La Mélodie Bergère</i> ou <i>l'Emmental de Charlevoix</i> ,	
	râpé	5. Répartir le fromage sur le dessus et gratiner à <i>Broil</i> .

Fromages proposés :

La Tomette - L'Atelier Fromagerie

La Mélodie Bergère - L'Atelier Fromagerie

Emmental de Charlevoix - Laiterie Charlevoix

