

## **Boulettes de bœuf à la tomate et purée de pomme de terre** *(Recette pour 4 personnes)*

### **Ingrédients :**

500g de bœuf haché  
1 oignon jaune  
2 œufs  
1 boîte de champignons 1/2  
1 grosse boîte de tomates pelées  
500g de pomme de terre  
100ml de lait ½ écrémé  
100g de beurre  
Huile de tournesol  
Sel et poivre (produits hors BQP)

### **Préparations :**

#### Préparer la sauce tomate :

Eplucher et couper finement l'oignon. Dans une casserole, faire revenir à feu moyen la moitié de l'oignon dans 1 c à soupe d'huile jusqu'à coloration. Ajouter les tomates pelées avec le jus et rincer la boîte avec un peu d'eau qu'on ajoute au mélange. Assaisonner avec du sel et du poivre. Laisser cuire à feu doux 15 minutes en remuant de temps en temps. Mixer la sauce.

#### Préparer les boulettes :

Dans un saladier, mélanger le bœuf, l'autre moitié de l'oignon, les œufs, sel et poivre. Une fois le mélange homogène, former des boulettes (environ une douzaine). Dans une sauteuse, saisir les boulettes de chaque côté sur feu fort. Ajouter les champignons égouttés et la sauce tomate. Laisser mijoter 15 minutes à couvert sur feu moyen à doux.

#### Préparer la purée :

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en cubes et les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes. Egoutter les pommes de terre. Dans un saladier écraser les pommes de terre, y ajouter le lait et le beurre et bien mélanger le tout.

Servir 3 boulettes par personne accompagné de purée.

## Budget pour la recette des boulettes de bœuf à la tomate et purée de pomme de terre

Description du produit	Prix du produit BQP	Prix de revient pour la recette
Bœuf haché 1kg	11.49 €	5.75 €
Oignons jaunes 2lbs	1.09 €	0.22 €
Œufs brun volières des îles 1dz	3.69 €	0.61 €
St-Eloi tomates pelées 4/4 476g	1.59 €	1.59 €
Champignons Leader Price 1/2	1.79 €	1.79 €
Pomme de terre fondante 1kg	1.69 €	0.85 €
Lait ½ écrémé Even 1l	1.19 €	0.11 €
Beurre ½ sel Paysan Breton 250g	2.09	1.16 €
Huile tournesol Bouton d'or 1l	2.89 €	0.04 €
<b>Coût total de la recette</b>		<b>12.12 €</b>
<b>Prix de revient par personne</b>		<b>3.03 €</b>