

Boulettes de viande à la marocaine

5 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 boite de tomates pelées
- 500 g de viande
- 1 oignon
- 100 g de beurre
- 1 c. à c. de cumin
- 1 c. à c. de paprika
- 1 pincée de gingembre
- Persil
- Piment
- Sel

La **recette**

Etape 1

Mettre la boite entière de tomates pelées dans une grande casserole et les écraser grossièrement. Rajouter par-dessus l'oignon râpé, les épices et le beurre. Mélanger puis laisser mijoter à feux doux jusqu'à obtenir une purée de tomates puis ajouter le persil.

Etape 2

Faire les boulettes de viande de la taille d'une bille, les verser dans la préparation et bien mélanger. Couvrir, laisser bouillir pendant 30 mn à feu moyen jusqu'à ce que les boulettes de viande soient bien cuites et la sauce réduite.