



Boulettes sauce à la crème et trois légumes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

800 grammes de mélange de viandes hachées
1 noisette de beurre
2 tiges de poireaux (en rondelles)
1 branche de brocoli (en bouquets)
250 grammes de haricots verts
2 décilitres de crème
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Confectionnez des boulettes avec la viande hachée.
- 2.** Faites chauffer le beurre dans une sauteuse. Laissez dorer les boulettes de chaque côté.
- 3.** Ajoutez les poireaux.
- 4.** Entre-temps, faites brièvement cuire le brocoli et les haricots à la vapeur ou à l'eau, égouttez-les et ajoutez-les dans la sauteuse.
- 5.** Nappez de crème, salez et poivrez.
- 6.** Laissez mijoter pendant $\pm$ 10 minutes.