

## **Boulettes de veau à la ratatouille**

Pour 2 personnes :

- Pour les boulettes :
  - 200g de veau haché
  - 1 cuillère à soupe d'oignons émincés (surgelés Picard)
  - 3 cuillères à soupe de chapelure
  - 1 cuillère à café de thym
  - 1 cuillère à café de basilic
  - 1 cuillère à soupe de menthe (surgelée)
  - 1 cuillère à soupe de persil (surgelé)
  - 1 oeuf
  - 1 pointe de couteau de piment d'Espelette
  - sel, poivre
  - un peu de farine
- 1 boîte de ratatouille (500g environ *Vous pouvez la faire maison mais j'ai choisi la facilité...*) ou 500g de légumes à la basquaise (Picard)
- 50g d'oignons émincés
- huile d'olive
- 1 cuillère à café d'ail
- 1 cuillère à café de thym
- 1 feuille de laurier

Si vous utilisez les légumes basquaises ou de la ratatouille congelée, faites décongeler à feu doux dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

Préparez les boulettes de veau en mélangeant la viande hachée, le thym, la basilic, la menthe, le persil, le piment d'Espelette, les oignons, la chapelure et l'oeuf entier. (*Plutôt que de mélanger avec les mains, je mets tout dans mon robot...*). Formez environ 8 boulettes dans le creux de la main. Farinez-les un peu.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse. Une fois l'huile chaude faites-y dorer les boulettes sur toutes les faces à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Retirez les boulettes de la sauteuse.

Faites revenir les oignons dans la même sauteuse. Ajoutez l'ail, la ratatouille (ou les légumes basquaise), le thym et la feuille de laurier. Mélangez bien. Baissez le feu (feu doux) et ajoutez les boulettes. Laissez cuire à couvert pendant une dizaine de minutes encore. Servez. (Vous pouvez servir éventuellement avec un peu de riz.)