

## *Boulettes de Veau à la Milanaise*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & VEAU	850g
- JAMBON CUIT	4 tranches
- GOUDA MI-VIEUX	4 tranches
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Mélangez le haché de veau avec le jambon coupé en petits morceaux. Arrosez de jus de citron, un peu de chapelure, sel et poivre.
- Coupez le gouda en petits morceaux. Formez ensuite des boules en compressant ces petits morceaux.
- Entre vos mains, formez une demi-boulette puis creusez-en le centre et déposez-y la boule de fromage. Refermez la boulette avec un peu de viande si nécessaire. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez l'œuf avec sel et poivre.
- D'un autre côté, versez un peu de chapelure dans un autre plat.
- Passez les boulettes successivement dans l'œuf puis la chapelure. Réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Pour la cuisson, saisissez les boulettes dans du beurre chaud sur toutes les faces puis enfournez pendant 25-30 minutes.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

Pour environ 10 à 12 grosses boulettes.  
Servez avec des pâtes et une sauce crème champignons (DI-140) ou tomates épicées (DI-85).

