



# Boulette de dinde au mozzarella sur fusilli



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

**750 calories**

**ACCOMPAGNEMENT**

**À SE PROCURER**

Huile d'olive, sel et poivre

## INGRÉDIENTS

- 600 grammes de dinde hachée
- 140 grammes de tomates, coupées en 4
- 1 gousse d'ail, hachée fine
- 1 tige de basilic, hachée fine
- 1 oignon d'Oka, haché
- 2 tranches de fromage suisse
- 30 grammes de demi-glace
- 100 grammes de mozzarella
- 250 ml de sauce tomate
- 1 pincée d'épices des caraïbes
- 450 g de pâte

## INSTRUCTIONS

Hacher le basilic, l'ail, l'oignon, et couper les tomates, en 4.

Cuire le fusilli Al Dente dans une casserole d'eau bouillante salée, égoutter et réserver

Dans un bol, mélanger la viande hachée, 1/2 du basilic haché, 1/2 des oignons, 1/2 de l'ail, 2/3 du mélange d'épices, sel, poivre, mélanger et former des petites boulettes.

Dans une poêle allant au four, chauffer un filet d'huile à feu moyen-vif, ajouter les boulettes, cuire 6 minutes, transférer, laisser le jus de cuisson dans la poêle et réserver la poêle.

Préchauffer le four à grill.

Dans la poêle réservée avec les sucs, chauffer un filet d'huile à feu moyen-vif, ajouter les oignons restants, l'ail restant, cuire 30 secondes, ajouter la demi-glace, la sauce tomate, 1/2 tasse d'eau, assaisonner avec le mélange d'épices restants, saler, poivrer et cuire 4 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Ajouter les boulettes à la poêle, cuire 2 minutes en les arrosant de sauce.

Ajouter au fusilli et Saupoudrer la mozzarella sur les boulettes, mettre au four et griller 2 minutes.

Monter les assiettes en répartissant les pâtes et les boulettes, mettre le fromage suisse au dessus et décorer du basilic restant.

## TEMPS

|                 |
|-----------------|
| 15              |
| <b>RÉSULTAT</b> |
| 4               |



*bon appetit*