

Boulettes de Viande et leurs Légumes RECETTE

Boulettes de Viande et leurs Légumes



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

11 produits

QUANTITÉS

6 portions

Ce plat de boulettes de viande accompagné de ses carottes, de ses cougettes et de son riz Ben's Original $^{\text{m}}$ va ravir vos papilles !

PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

INGRÉDIENTS

- 3 sachets de riz cuisiné Tomate et Huile d'Olive Ben's Original™
- 600g de bœuf haché

- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 courgettes
- 1 oeuf
- ½ bouquet de menthe
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 15cl de bouillon de boeuf
- Sel et poivre

PRODUITS UTILISÉS



BEN'S ORIGINAL™ Riz Express 2min Tomate à l'Italienne 220g

PLUS DE DÉTAILS ACHETER

PRÉPARATION

1. 1

Mélangez le haché avec la panure, l'oeuf, du poivre et du sel pour former des boulettes. Faites les revenir dans une poêle pendant 15 minutes.

2. 2

Pelez les carottes et ôtez les extrémités des courgettes. Coupez les légumes en petits dés.

3. 3

Faites les cuire à la poêle avec un peu d'huile pendant 15 minutes avec l'oignon.

4. 4

Ouvrez les sachets de riz cuisiné Tomate et Huile d'Olive et réchauffez-les 2 minutes au four à micro-ondes.

5. 5

Salez et poivrez. Ajoutez le tout dans un plat et servez.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

- Valeur énergétique 182kcal 767kj
- Matière grasse 4,9g
- dont acides gras saturés 1,6g
- Glucides 30g
- dont sucres 1,8g
- Fibres alimentaires 1,5g
- Protéines 4g
- Sel 0,66q

CATÉGORIES:

Facile, Cuisinons en famille, Boeuf, Riz Cuisinés

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



Tikka Masala aux boulettes de viande, courgettes et riz

Temps

35 min

Ingrédients

14 produits

PLUS DE DÉTAILS



Wrap à la viande de bœuf, poivron et salsa de tomates

Temps

30 min

Ingrédients

13 produits

PLUS DE DÉTAILS



Chili Con Carne

Temps

50 min

Ingrédients

9 produits

PLUS DE DÉTAILS

Source URL: https://fr.bensoriginal.com/recettes-de-riz/boulettes-de-viande-et-legumes