Boulettes de viande vapeur, riz façon risotto et sauce tomates crémeuse

Pour 4 personnes (environ 11/12 boulettes) : 2 médaillons de veau – 2 tranches de boeuf – 2CS de persil haché – 1 poignée de chapelure (ou 1 grande biscotte) – 30cl de riz rond – 80cl de bouillon de poule dégraissé – 1 petite boîte de tomates pelées et son jus – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 1CS d'huile d'olive – 125g de mascarpone – 2 feuilles de laurier – 1CS de romarin émincé – 1 pointe de piment d'espelette – Sel/Poivre

Dans un mixer à hélice, placez la viande coupée grossièrement, la biscotte cassée, le persil et l'oeuf. Mixez le tout pour avoir un beau mélange finement haché.

Avec les mains légèrement mouillées, formez 12 boulettes avec la viande et placez les dans un cuit vapeur. Mettre 15/20min à la vapeur pour la cuisson.

Pendant ce temps préparer la sauce. Faites chauffer votre huile dans une casserole. Emincez l'ail et l'échalotte. Faites-les revenir pendant 2/3min dans l'huile chaude.

Ajoutez les tomates (coupées en morceau) et leur jus. Ajoutez le laurier, le romarin et le piment. Faites mijoter pendant 10min. Ajoutez le mascarpone et mélangez afin qu'il fonde complètement. Réservez.

Pendant que la sauce mijote, préparez le riz. Dans une sauteuse, placez le riz, le bouillon chaud et laissez cuire couvert pendant 20min à petits bouillon. Vérifiez de temps en temps qu'il reste assez de bouillon, sinon ajoutez un peu d'eau chaude. A la fin de la cuisson, il doit être un peu gluant.

Pour l'assemblage ; dans une assiette creuse ou un grand bol, placez d'abord environ 4CS de riz, 2/3 boulettes (en fonction de l'appétit), 2 bonnes CS de sauce tomates. Si vous avez dans votre frigo, râpez un peu de parmesan sur le dessus !