

INGRÉDIENTS

1 paquet de Boulettes végétariennes
Garden Gourmet

1 boîte de tomates en dés (400 g)

1 petit oignon

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

sel et poivre



Essayez ces boulettes végétariennes gourmandes avec une délicieuse sauce tomate à l'ail. Une collation facile à partager.

PRÉPARATION

1. 1 Préparation de l'oignon et de l'ail

Hachez l'oignon et l'ail et faites-les revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient transparents.

2. 2 Cuisson des boulettes

Ajoutez les tomates en dés et portez à ébullition. Laissez mijoter 15 minutes et ajoutez les boulettes végétariennes.

3. 3 Finalisation du plat

Laissez mijoter encore 5 minutes, jusqu'à ce que les boulettes soient complètement chaudes, puis servez avec des pics.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)