

# BOULETTES DE SENSATIONAL MINCE AVEC UN COEUR FONDANT AU FROMAGE

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Mince Garden Gourmet

125 g de fromage Gouda ou un autre fromage facile à couper en dés qui fond facilement

1 botte de ciboulette

1 càs de moutarde grossière

2 càc de miel

Huile de cuisson

 4 PORTIONS

 20 MIN

 MOYENNE

Découvre cette savoureuse recette veggie avec notre Sensational Mince Garden Gourmet garni de fromage et d'un glaçage au miel. Tout simplement délicieux !

## PRÉPARATION

### 1. Préchauffer le four

Préchauffer le four à 200 °C.

### 2. Couper le fromage en cubes et diviser le Sensational haché

Couper le fromage en cubes d'environ 1½ cm. Diviser ensuite le Sensational haché en 20 morceaux. Déposer un bloc de fromage sur chaque morceau et l'enfoncer dans la viande hachée. Roule 20 boules et assure-toi que le fromage n'est plus visible.

### 3. Hacher la ciboulette et faire cuire les boulettes

Hacher finement la ciboulette. Faire cuire brièvement les boulettes dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées et les laisser au four encore 5 minutes pour que le fromage fonde.

### 4. Faire la sauce

Ajouter la sauce, la moutarde et le miel dans la poêle. Bien mélanger avec un fouet, ajouter un peu d'eau si nécessaire et porter brièvement à ébullition.

### 5. 5. Ajouter les boules

Ajouter les boules. Mélange-les dans la sauce jusqu'à ce qu'il devienne collant et saupoudrer de ciboulette.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**