

### **Boulettes de viandes à l'italienne**

TupperOndes  
(48 boulettes)

*2 lbs de boeuf haché maigre  
1 petit oignon haché (½ tasse)  
2 oeufs légèrement battus  
¾ tasse de chapelure  
¼ tasse d'assaisonnement d'Aromates à l'italienne*

Utiliser le Mini-Hachoir ou le Rapido-chef pour hacher l'oignon. Dans un Bol Grand-mère, mélanger le boeuf haché, l'oignon, les oeufs, la chapelure et l'assaisonnement avec la Spatule en silicone. Rouler en boules de 1 pouce dans la base de la Cocotte, placer un étage de boulettes sur la grille de cuisson. Cuire à puissance élevée de 6 à 8 minutes. Vous pourriez devoir procéder 2 fois pour cuire toute la recette.

Boulettes Tex-Mex : Substituer ¼ tasse d'assaisonnement Chipotle du sud-ouest.

Boulettes barbecue : Substituer ¼ tasse d'assaisonnement Hickory Mesquite avec ¼ tasse de ketchup.

Boulettes des Îles : Substituer ¼ tasse d'assaisonnement Mélange des Îles.

Boulettes orientales : Substituer ¼ tasse d'assaisonnement Teriyaki au gingembre.