Boulettes sauce à la crème et trois légumes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

800 grammes de mélange de viandes hachées
1 noisette de beurre
2 tiges de poireaux (en rondelles)
1 branche de brocoli (en bouquets)
250 grammes de haricots verts
2 décilitres de crème
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Confectionnez des boulettes avec la viande hachée.**
2. **Faites chauffer le beurre dans une sauteuse. Laissez dorer les boulettes de chaque côté.**
3. **Ajoutez les poireaux.**
4. **Entre-temps, faites brièvement cuire le brocoli et les haricots à la vapeur ou à l'eau, égouttez-les et ajoutez-les dans la sauteuse.**
5. **Nappez de crème, salez et poivrez.**
6. **Laissez mijoter pendant ± 10 minutes.**