

# boulettes de porc au cresson et à la sauce tomate

**Temps de préparation:** 20 minutes

**Temps de cuisson:** 30 minutes

## ingredients

1 botte de cresson haché finement  
450g de porc haché

6 tranches de poitrine fumées finement hachées  
1 gousse d'ail finement hachée  
50g de chapelure  
1 zeste de citron finement râpé  
1 œuf moyen battu  
sel et poivre noir  
boîtes de tomates en morceaux 2x400g  
300g de riz basmati  
75g noix

## method

Préchauffer le four à 200 C °, thermostat 6.

Mélanger le porc haché, le bacon, le cresson, l'ail et la chapelure dans un grand bol. Incorporer le zeste de citron, l'œuf, et l' assaisonner avec sel et poivre. Bien mélanger bien jusqu'à ce que tout soit bien réparti et façonner en boules de 20x2.5cm. Déposer dans un plat à rôtir peu profond et faire cuire au four préchauffé pendant 15-20 minutes, en retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Pendant ce temps, mettez le riz dans une casserole, ajoutez un peu de sel et faire cuire suivant les instructions du paquet.

Mettez les noix sur une plaque à pâtisserie et cuire au four pendant 8 minutes jusqu'à coloration. Laisser refroidir, puis hachez-les grossièrement.

Incorporer les noix au riz cuit, puis partager dans les assiettes.