



Boulettes sauce tomate

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de haché porc et veau
- 400 gr de chapelure de pain
- 3 oignons hachés
- 1 gousse d'ail
- 6 c à s de persil haché
- 2 œufs
- 1 grosse boîte de tomates concassées
- Huile d'olive
- Thym et laurier
- Sel et poivre du moulin
- Un peu de sucre
- Farine
- 1 pincée de piment d'Espelette

Sauce tomate

1. Dans de l'huile d'olive, faites revenir un oignon haché, la gousse écrasée, le thym et le laurier. Mélangez.
2. Ajoutez les tomates concassées, laissez mijoter à découvert, remuez de temps en temps.

Boulettes

1. Dans un saladier, mélangez la viande avec les oignons hachés, le persil, la chapelure, les œufs, mélangez, salez et poivrez ;
2. Mélangez le tout à la main ;

3. Ajoutez aux tomates en train de cuire sel, poivre, un peu de piment d'Espelette;
4. Façonnez les boulettes et passez-les légèrement dans la farine ;
5. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive dans une grande sauteuse ;
6. Colorez-les bien de tous côtés. Humidifiez avec la sauce de cuisson de temps en temps.
7. Du mélange tomates oignons, enlevez le thym et le laurier et mixez. Continuez la cuisson de cette sauce à couvert, à feu doux.

Dressage

1. Placez deux boulettes sur assiette et nappez de sauce tomate. Décorez avec des morceaux de tomates confites et du persil plat.
2. Servez avec des frites.