

Boules de Picoulat

Ingrédients:

Pour les boulettes de viande :
de la viande hachée (300 g de bœuf, 150 g de porc et 150 g de veau), 6 gousses d'ail pilées, 2 cuillerées à soupe de persil haché, un œuf, de la farine, du sel et du poivre.

Pour la sauce : 100 g de jambon cru coupé en dé, 1 oignon jaune haché, 100 g d'olives vertes, quelques morceaux cèpes secs, 70 g de double concentré de tomates, 1 verre à liqueur de vin ranciò, du sel et du poivre.

Préparation:

1. Préparez la sauce dans une cocotte. Faites revenir dans un peu d'huile, le jambon, l'oignon, les olives et les cèpes préalablement réhydratés. Quand l'oignon se colore, ajoutez le double concentré de tomates. Bien mélangez et ajoutez le vin puis un peu d'eau. Réserver.

2. Mélangez tous les ingrédients prévus pour les boulettes. Façonner des petites boules. Roulez-les dans la farine. Faites les frire quelques minutes sur toutes leurs faces dans une poêle dans un peu d'huile.

3. Déposez les boulettes dorées dans la sauce. Couvrez-les d'eau. Salez et poivrez à votre convenance et laissez cuire à petit bouillon une trentaine de minutes.

Si vous souhaitez accompagner vos boules de picoulat de haricots blancs (tradition), ajoutez les déjà cuits une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez également servir avec du riz blanc, des pommes de terre vapeur ou selon votre inspiration.



Vous pouvez partager librement cette recette à condition d'en conserver l'intégralité sans rien modifier ni enlever y compris sa provenance et ces quelques lignes. Merci.