



Boles de Picolat

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de chair à saucisse
200 g de viande de bœuf haché
6 gousses d'ail
3 cuillères de farine
2 œufs
1 tranche de pain sec trempée dans du lait
Persil
Sel, poivre
Huile d'olive

Pour la sauce :

4 tomates bien mûres
150 g d'olives vertes dénoyautées et blanchies 5 min à l'eau bouillante
20 g de cèpes séchés réhydratés dans l'eau tiède 30 minutes
1 oignon
150 g de lardons
50 g de jambon cru
25 cl de vin rouge
15 cl d'eau
2 cuillères d'huile d'olive
1 c. à café de cannelle
1 c. à soupe de farine
Piment de Cayenne
Sel & poivre

Préparation des boles :

Dans un saladier, mélangez à la main la chair à saucisse, et la viande de bœuf haché. Ajoutez-y l'ail et le persil finement hachés, les œufs, le poivre et le pain. Travaillez la farce et formez ensuite une vingtaine de boulettes. Roulez-les dans la farine. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et dorez rapidement les boulettes. Réservez-les.

Préparation de la sauce :

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon, les lardons et le jambon coupé en dés. Ajoutez ensuite les tomates pelées, épépinées et concassées, et la farine. Versez le vin rouge, mélangez et laissez l'alcool s'évaporer quelques minutes. Mélangez bien l'ensemble à la spatule et laissez réduire. Ajoutez maintenant une pointe de Cayenne, la cannelle en poudre, les olives, les champignons égouttés et 15 cl d'eau. Salez, poivrez. Mélangez à nouveau, et déposez-y les boulettes de viande et rajoutez éventuellement un peu d'eau pour que les boulettes soient bien immergées. Couvrez et laissez mijoter 30 min.

Servez chaud avec des haricots en "saupiquet" où l'accompagnement de votre choix.
Bon Profit!