

Boulettes à la sauce tomate et spaghetti

Pour 4 personnes :

500 g de haché bœuf et porc (ou bœuf, veau ou les 3, c'est selon vos envies)

2 oignons ou échalotes

2 œufs

3 cuil à soupe de la chapelure

3 caïeux d'ail

500 g de sauce tomate (coulis de tomate)

2 cuillères à soupe de persil haché

sel, poivre, huile d'olive, un peu de piment d'Espelette.

Mixer la viande avec les oignons, les gousses d'ail. Dans un saladier mélanger votre viande hachée avec la chapelure, le persil haché, les œufs, sel, poivre.

Former des boulettes avec les mains (taille d'une grosse noix).

Préparer votre coulis de tomate (coulis de tomate, oignon, ail, persil, un peu de sel, poivre, piment d'Espelette et du sucre si trop acide) dans une cocotte ou dans une poêle à bords hauts, laisser mijoter à feu moyen le temps de faire revenir vos boulettes dans de l'huile d'olive (10mn à peu près à feu doux). Après avoir fait doré vos boulettes déposer les délicatement dans le coulis de tomates.

Laisser mijoter pendant 10 à 15 de minutes en vérifiant l'assaisonnement.

Servir avec des spaghetti al dente.