



Boulettes de viande aux raisins secs et pignons de pin

Ingrédients

POUR LES BOULETTES DE VIANDE 150 g de chapelure 600 g de bœuf haché 1 petite botte de persil 2 œufs battus 110 g de parmesan fraîchement râpé 1 gousse d'ail épluchée et écrasée 55 g de raisins secs 55 g de pignons de pin POUR LA SAUCE TOMATE 6 cuillères à soupe d'huile d'olive 2 boîtes de 400 g de Pulpe de Tomates en Dés Cirio 1 oignon pelé et finement haché 1 gousse d'ail épluchée et écrasée 100 ml d'eau Persil frais pour servir

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients pour les boulettes de viande dans un grand bol. Assaisonnez de sel et de poivre noir.
2. Avec les mains mouillées, roulez le mélange en boules et placez-les sur un grand plateau. Recouvrez de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Pour préparer la sauce tomate, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les cuire à feu doux pendant 10 minutes.
4. Incorporez les tomates coupées en morceaux, l'eau et assaisonnez de sel et de poivre noir. Portez à frémissement et laissez cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que le mélange soit épais.
5. Faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans une grande poêle et faites frire les boulettes de viande jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous côtés.
6. Ajoutez les boulettes de viande à la sauce tomate et laissez mijoter pendant 10 minutes supplémentaires.
7. Décorez de persil et servez.

