



Boulettes de bœuf à la sauce tomate

Ingrédients

6 boîtes 3/1 de tomates concassées CIRIO 25 oignons Huile d'olive
Vinaigre de Xérès Sel et poivre du moulin 1.25 kg de mie de pain
Vinaigre de Xérès Pignons de pin 25 oignons rouges 25 gousses d'ail
1.25 kg d'olives dénoyautées 12 kg de bœuf haché Cumin Farine Laurier

Préparation

Pour 100 personnes

Pour la sauce tomates :

1. Éplucher les oignons et les hacher finement.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les oignons. Ajouter les tomates concassées CIRIO et laisser mijoter 20 mn à feu moyen.
3. Remuer régulièrement. Verser le vinaigre de Xérès, saler et poivrer. Réserver.

Pour les boulettes :

1. Mélanger la mie de pain et le vinaigre de Xérès, laisser ensuite mariner 10 mn.
2. Faire griller à sec les pignons dans une poêle puis les hacher. Hacher l'ail et couper les olives finement. n Mélanger la viande, les pignons, l'ail, les olives et la mie de pain.
3. Assaisonner avec le cumin, le sel et le poivre.
4. Former des boulettes avec vos mains légèrement mouillées. Rouler les boulettes dans la farine.
5. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle avec les feuilles de laurier et dorer les boulettes uniformément.
6. Servir les boulettes bien chaudes avec la sauce à part.

