



Boulettes de viande épiciées à la sauce tomate

Je vous propose aujourd'hui une recette de plat réconfortant, chaud et parfumé aux épices, en accord met et vin avec le vin rouge du Cru Vacqueyras. Avec son nez aux fruits rouge, cerise, fraise, et fruits noirs; cassis, mûre, myrtille. Nuance épiciée, avec une belle note de réglisse. Cette belle trame tannique sera soulignée par les épices de la recette.

Ce vin ample et gourmand parfaitement structuré ravira les convives par sa persistance aromatique, sa matière et volume. Le vin rouge du Cru Vacqueyras doit être bu avec plaisir et gourmandise.

A vous de jouer désormais !

INGREDIENTS : (Pour 6 personnes)

- 350 g de viande hachée d'agneau
- 250 g de viande hachée de boeuf
- 2 oignons rouge (petits)
- 1 oignon jeune
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse poignée d'olives verte bien fermes
- 1/4 de baguette blanche
- 200 ml de lait
- 1/2 bouquet de persil plat
- 1 grosse boîte de tomates concassées (en morceaux)
- 1 c.à.s d'épices à kefta
- 1 c.à.s plate de cumin en poudre
- 1 c.à.s plate de curcuma en poudre
- 1 c.à.s de poivre noir de qualité
- sel
- huile d'olive ou autre

PRÉPARATION :

LA VEILLE :

Mélanger les deux viandes dans un grand saladier.
Tremper le pain dans le lait et laisser imbiber au minimum 30 minutes.
Déliaer les épices kefta dans un peu d'eau froide.
Eplucher l'ail et les oignons.
Mixer les oignons rouges, l'ail, persil dans un mixeur hachoir.
Ajouter ce mélange à la viande.
Ajouter les épices et le pain trempé dans le lait.
Bien mélanger avec vos mains propres.

Le mélange doit être bien souple.

(Ajouter éventuellement un peu de lait du pain pour le rendre bien moelleux).

Filmer le saladier et placer toute la nuit au frais.

Une fois bien dorés et bien croustillants sortez les samoussa du four et les déguster encore chauds à l'apéritif, l'entrée ou en accompagnement.

•

Mouillez vos mains et façonnez des boulettes de viande de la taille d'une balle de ping pong. Chauffer l'huile dans une grande poêle ou une grande cocotte, puis placez-y les boulettes. Laissez-les griller sur tous les côtés. Placer les boulettes sur le papier absorbant et réserver.

Jeter l'huile de cuisson.

Dans une sauteuse ou cocotte, faire chauffer un filet d'huile.

Faire revenir l'oignon jaune couper en petites cubes.

Ajouter le concassé de tomates et laisser mijoter 10 minutes.

Ajouter les boulettes de viande encore chaudes, laisser cuire sur feu doux pendant une trentaine de minutes en mélangeant régulièrement. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les olives vertes.

(Attention à ne pas trop saler la sauce car les olives sont souvent déjà salées!)

Verser vos boulettes dans un joli plat de service et saupoudrer de persil ciselé.