

Boulettes de veau aux olives et citron confit



Les ingrédients pour 4-5 personnes :

700 g de viande veau
1/2 citron confit au sel s'il est gros ou 1 petit
Un peu de cumin en poudre
2 échalotes
2 gousses d'ail
1 bouquet de persil plat
1 tasse de mie de pain
1 peu de lait
1 oeuf
Farine
1 boîte de sauce tomate
1 verre de vin blanc
100 g d'olives vertes dénoyautées
Sel et poivre
Beurre et huile pour la cuisson

Passer la viande au hachoir. Éplucher et hacher l'ail et les échalotes. Mettre la mie de pain à tremper dans un bol avec un peu de lait. Laver et ciseler le persil pour en obtenir 2 belles c à s. Retirer la pulpe du citron confit et couper la peau en tous petits dés.

Dans un saladier mettre tous les ingrédients : viande hachée, ail, persil échalotes, cumin suivant le goût, les dés de citron confit, la mie de pain égouttée et pressée pour retirer le lait, l'oeuf, sel et poivre. Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement. Façonner des boulettes de la taille d'une balle de golf et les fariner.

Dans une sauteuse faire chauffer du beurre avec de l'huile et mettre les boulettes à revenir en les faisant colorer à feu vif de tous côtés. Ajouter le vin blanc et la sauce tomate, réduire le feu, vérifier l'assaisonnement. Terminer la cuisson des boulettes dans la sauce.

Pendant ce temps blanchir les olives vertes à l'eau bouillante 2-3 mn et les égoutter. Les ajouter dans la sauteuse.

Servir avec des pâtes style spaghettis ou tagliatelles.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>