

Les POLPETTES de Rosette

Ingrédients

Pour environ 15 polpette :

- 500 g de bœuf haché
- 4 œufs
- Persil, ail haché, sel, poivre
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- Mie de pain d'une 1/2 baguette trempée dans 1 verre de lait
- 1/2 verre de cognac
- Huile d'olive



Pour la sauce tomate :

- 1/2 l de sauce tomate en boîte
- Reste de viande hachée
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre

Recette

Les polpette :

Dans un saladier, bien mélanger tous les ingrédients.

Laisser reposer une 1/2 heure.

Sur une feuille de papier sulfurisé mettre l'ensemble du mélange et faire des boulettes (conserver un peu de viande hachée pour la sauce)

Dans une poêle faire chauffer l'huile (chaleur moyenne).

Faire revenir les polpette 1 à 2 mn.

Mettre dans un plat.

Laver la poêle.

Ranger les polpette dans la poêle.

Faire chauffer et flamber avec 1/2 verre de cognac.

La sauce tomate :

Faire revenir un oignon dans l'huile d'olive puis ajouter la sauce tomate, le vin blanc, sel, poivre, et reste de viande hachée.

Quand à ébullition, ajouter les polpette dans la sauce.

Rajouter 1 gousse d'ail + 1 feuille de laurier.

Laisser mijoter 1/2 heure à couvert et à petit feu.

A servir avec des spaghetti !!!!!!!!!