Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes de viande à la sauce tomate avec salade et frites

Ingrédients pour 4 Personnes

1 kg de	porc haché
800 ml de	fond de veau
50 g de	beurre
50 g de	farine
3 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
250 g de	ELVEA Passata Nature
1	salade romaine
0,50	échalotes
branches de	persil frais haché
1	œuf
1 dl de	vinaigre
2 dl de	huile d'arachide
	glaçons
1 kg de	frites
	huile de friture
	poivre
	sel

Préparation

Faites les boulettes de viande :

Divisez le hachis en portions de 40 à 50 grammes et roulez en boules. Faites chauffer une casserole ou une poêle profonde avec un filet d'huile d'olive (ou un mélange d'huile et de beurre).
Donnez aux boules une croûte dorée tout autour. Retirez les boulettes de viande de la marmite. Utilisez la marmite avec les croûtes pour préparer la sauce.

Préparer la sauce tomate :

Baissez légèrement le feu. Versez l'excès de graisse de cuisson de la marmite dans laquelle vous avez coloré les boulettes de viande. Faites fondre le beurre dans la marmite. Ajouter la farine et remuer à l'aide d'un fouet. Laissez le mélange de farine "sécher" un peu. Versez le fond de veau et continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer la purée de tomates et ajouter la passata. Placez les boulettes de viande dans la sauce et mettez le couvercle sur la marmite. Laissez-les mijoter pendant 15 minutes à feu doux.

Goûtez et assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.

Faites les frites :
Faites chauffer la friteuse à 140°C. Pelez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles (environ 5 mm d'épaisseur). Rincez-les sous l'eau froide et séchez-les en les tapotant. Faites frire les frites pour la première fois jusqu'à ce qu'elles soient juste insuffisamment cuites et ne se colorent pas encore. Mettez les frites préfrites sur du papier absorbant et laissez-les refroidir.

Préparer la vinaigrette et la salade :
Nettoyez les feuilles de la salade de chou. Remplissez un bol d'eau froide et de glaçons et placez-y les feuilles de laitue pendant au moins 10 minutes. Mettez le vinaigre dans une grande tasse, avec l'huile, un peu de persil frisé et de l'échalote grossièrement hachée. Ajoutez l'œuf, un peu de sel et de poivre et mélangez le tout pour obtenir une vinaigrette lisse et liée.

Faites les frites :
Faites chauffer la friteuse à 180°C. Faites frire une seconde fois les frites, égouttez-les et saupoudrez-les de sel.

Servez les boulettes de viande avec une généreuse cuillère de sauce, des frites, de la laitue et de la vinaigrette.

Info recette: Njam!-tv – Bal National