

BOLES DE PICOLAT



Ingrédients :

- 1kg de viande hachée (1/3 de porc, 1/3 de boeuf, 1/3 de veau)
- 2 oeufs
- 4 gousses d'ail écrasées
- persil haché
- sel, poivre

Pour la sauce : 150grs de lardons, 150grs d'olives vertes, 2 oignons hachés (je n'en mets qu'un) et 3 cuillères à soupe de concentré de tomates.

Préparation :

- Mélanger les trois viandes hachées, l'ail, le persil, les oeufs, le sel et le poivre, et faire des petites boules, les dorer et les réserver.
- Mettre l'oignon dans une cocotte, et faire un roux blond, ajouter le concentré de tomates, le sel, le poivre, les olives et le petit salé. Déposer les boules dans la cocotte, recouvrir d'eau et mijoter une bonne heure à feu doux.