

Boulettes à la sauce Serbe



Pour environ 4 personnes

- 400 g de boeuf haché
- 400 g de saucisse de Toulouse OU chair à saucisse
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 1 gousse d'ail
- Poivre
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de muscade
- 3 feuilles de sauge
- 1 brin de thym (voire de fleur de thym)
- 300 ml de vin rouge assez fruité
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 boîte de chair de tomates

Dans un saladier, mettre la viande de bœuf et la chair de la saucisse de Toulouse ainsi que l'œuf, le paprika fumé, la muscade et la gousse d'ail râpée et mélanger.

Former de petites boulettes de viande, de la taille d'une balle de ping-pong et les déposer sur une assiette.

Lorsque toutes les boulettes sont façonnées, les faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile neutre.

Quand les boulettes de viande sont bien dorées, les récupérer à l'aide d'une écumoire et les déposer dans une marmite à bords hauts.

Dans la poêle qui a servi à faire cuire les boulettes, faire revenir tout doucement l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Le récupérer à l'aide d'une écumoire et le mettre dans la casserole avec les boulettes.

Verser le vin et le sucre, porter à ébullition et laisser bouillir une ou deux minutes.

Baisser la température, puis ajouter la chair de tomate, la sauge et le thym. Poivrer, couvrir et laisser cuire doucement une petite heure.

Un peu avant de servir, préparer une liaison : mélanger 30 grammes de beurre mou avec une cuillère à soupe de farine jusqu'à ce qu'une pâte se forme, ajouter dans la marmite. Ce petit mélange va adoucir la sauce, la rendre plus onctueuse et amener de la rondeur en bouche.

Mélanger, laisser encore cuire une ou deux minutes puis servir.

J'ai accompagné mes boulettes d'une purée de haricots blancs mais ça peut aussi passer très bien avec une purée de pommes de terre, des patates vapeur, du riz...