



# BOULETTES DE PORC SAUCE TOMATE ET BURRATA

## INGRÉDIENTS

- 500 GR DE CHAIR À SAUCISSE\*
- 50 GR DE BREUIL\*
- 20 GR DE PARMESAN RÂPÉ\*
- 1 ŒUF PLEIN AIR\*
- 2 BURRATA DI BUFALA\*
- 2 POTS DE COULIS DE TOMATE\*
- 100 GR DE CHAPELURE FINE
- PIMENT D'ESPELETTE\*
- 2 GOUSSES D'AIL
- PERSIL
- 1 OIGNON
- 200 GR DE TAGLIATELLES FRAÎCHES\*  
OU DES PÂTES SÈCHES

## PRÉPARATION

- COUPEZ TRÈS FINEMENT LES GOUSSES D'AIL.
- AJOUTEZ DANS UN SALADIER LA CHAIR À SAUCISSE, L'AIL, L'ŒUF ET LA CHAPELURE.
- MALAXEZ AVEC VOS MAINS LA PRÉPARATION.
- ASSAISONNEZ ET AJOUTEZ LE PERSIL PUIS MALAXEZ UNE DERNIÈRE FOIS.
- FORMEZ DES BOULES DE TAILLE MOYENNE.
- VERSEZ UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE DANS UNE POÊLE À BORDURE.
- DÉPOSEZ LES BOULETTES ET FAITES-LES COLORER QUELQUES MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ, RÉSERVEZ-LES.
- COUPEZ FINEMENT UN OIGNON.
- FAITES LE REVENIR DANS LA MÊME POÊLE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
- AJOUTEZ LES POTS DE COULIS DE TOMATES ET LAISSEZ MIJOTER 15 MINUTES.
- AJOUTEZ LES BOULETTES DANS LA SAUCE TOMATE POUR 30 MINUTES.
- MÉLANGEZ LES PÂTES CUITES AVEC LA SAUCE TOMATE.
- DRESSEZ DANS UNE ASSIETTE LES PÂTES SAUCE TOMATE, LES BOULETTES ET LA MOITIÉ D'UNE BURRATA DI BUFALA.