

UDSIS



PYRENEES ORIENTALES
• le Département •

Boles de Picolat



BOLES DE PICOLAT

Plat Catalan



10-15 €



60'

Pour 8 personnes :

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 600gr de chair à saucisse
- 400 gr de bœuf haché
- 20 gr de carottes
- 1 tranche de pain sec
- un bol de lait
- 2 œufs
- persil
- 3 oignons
- un peu de farine
- 5 tomates (ou 1/2 litre de pulpe de tomates)
- 100 gr de cèpes séchés
- sel et poivre du moulin
- 200 gr d'olives vertes dénoyautées
- huile d'olive

Bon à Savoir

**A servir accompagné de
pommes de terre bouillies
et de mongetes !**

Faire tremper les cèpes dans un bol de lait tiède. Quand ils sont bien hydratés, les retirer et tremper le pain sec dans le même lait.

Dans un saladier, mélanger les viandes hachées, la mie de pain égoutées, les oeufs, 3 c à s. d'un mélange d'ail et de persil hachés (en proportion égale), puis saler et poivrer.

Former les boules ("les boles") de farce de 5 à 6 cm de diamètre, elles doivent être les plus rondes possibles. Les fariner et les faire revenir dans une cocotte. Elles doivent être rousses et cuites en surface.

Dans une grande cocotte, faire roussir dans l'huile les trois oignons émincés. Ajouter les tomates pelées, épépinées. Laisser réduire ce mélange pour qu'il fonde et épaississe. Ajouter "les boles", les cèpes, les carottes coupées en tronçons, les olives vertes préalablement rincées, du sel et du poivre, puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Le liquide doit recouvrir "les boles".

Laisser cuire lentement.

Bon Appetit !

UDSIS



PYRENEES ORIENTALES
• le Département •