LES BOULETTES à POLO

Recette de Polo

Ingrédients

4 biscottes
1 botte de persil
1 tête d'ail
1 grosse boîte de tomates pelées
500 g de viande hachée de boeuf
Un peu de lait
Un oeuf
Sel, poivre et huile d'Olive
25 cl de blanc sec
Un peu de vin cuit type Marsala

Recette

Réduire l'ail haché ou coupé fin.
Faire tremper les biscottes écrasées dans le lait.
Amalgamer viande, persil et ail dans un robot.
Mélanger dans un grand saladier : viande + persil + ail, biscottes + lait, un oeuf, sel et poivre.
Construire le tout en boulettes bien serrées (entre 12 et 15).

Faire revenir dans une sauteuse les boulettes dans l'huile d'olive.
Une fois dorées, ajouter les tomates pelées.
Laisser mijoter 1/2h, puis rajouter le vin blanc.
Mijoter encore une bonne 1/2h. Rajouter le Marsala.

Re-mijoter encore un peu.

Accompagnement

Servir avec frites, une petite salade verte et un bon Côtes du Rhône bien charpenté.

Conseil de Monique M. « Comment peler les gousses d'une tête d'ail en 10 secondes… »
http://www.gizmodo.fr/2011/12/28/comment-peler-une-tete-d%E2%80%99ail-entiere-en-10-secondes.html

---