

# **Spaghettis boulettes de belle et le clochard**

**Difficulté :** Facile

**Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min**

## **Ingrédients pour 2 personnes :**

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| ✓ 200 g de spaghetti                        | ✓ 1 feuille de laurier         |
| ✓ 300 g de boeuf haché                      | ✓ 1 branche de thym            |
| ✓ 300 g de chair à saucisse ou veau haché ✓ | 1 cube de bouillon de volaille |
| ✓ 1 boite de concentré de tomates           | ✓ 75 g de parmesan             |
| ✓ 1 tomate                                  | ✓ 1 oeuf                       |
| ✓ 25 cl de vin rouge                        | ✓ 20 g de chapelure            |
| ✓ 1 oignon                                  | ✓ Sel / Poivre                 |
| ✓ 1 gousse d'ail                            |                                |
| ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive            |                                |

## **Préparation :** *Recettes de Celine*

Dans un faitout ou un faitout, faites revenir 1 oignon émincé avec l'huile d'olive.

Ajoutez la tomate coupée en cubes et l'ail émincé.

Ajoutez le concentré de tomates et un peu d'eau et mélangez bien.

Dans un saladier, mélangez les 2 viandes, ajoutez la chapelure, l'oeuf et la seconde cuil à soupe d'oignon.

Réalisez les boulettes de la taille d'une noix et les faites-les revenir dans une poêle bien chaude.

Faites-les cuire 10 min.

Ajoutez les boulettes dans le faitout, ajoutez le vin, le thym, le laurier et laissez mijoter à feu doux pendant 45 min.

Faites cuire vos spaghettis 10 min dans une grande casserole d'eau avec le bouillon de volaille cube et un peu de sel.

Une fois cuites, égouttez-les.

Servez vos spaghettis dans des assiettes creuses, ajoutez la sauce et les boulettes et nappez de parmesan.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**