

Spaghettis boulettes de belle et le clochard

Difficulté : Facile

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

Ingrédients pour 2 personnes :

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

Préparation : *Recettes de Caline*

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 !!