

# Boles de picoulat

Pour 6 à 8 personnes

500 de chair à saucisse  
500 de viande de bœuf maigre hachée  
500 de viande de veau hachée  
100 g de chorizo piquant hachée  
40 g de pain  
15 cl de lait  
5 gousses d'ail  
1 oignon  
1 belle botte de persil  
100 g de farine  
30 cl de vin blanc  
50 cl de passato ou coulis de tomates  
100 g d'olives vertes dénoyautées  
80 g de cèpes séchés  
3 pincées de piment d'Espelette  
Huile d'arachide



Dans un grand saladier, mélangez la chair à saucisse, la viande de bœuf maigre hachée, la viande de veau hachée et le chorizo haché. Ajoutez la tranche de pain trempée dans du lait, du sel, du poivre et la persillade (le persil et les gousses d'ail hachés). Mélangez longuement les ingrédients pour obtenir une texture homogène. Façonnez une quinzaine de belles boulettes de viande de la taille d'un petit œuf ou d'une clémentine. Il faut veiller à ne pas trop tasser la viande des boulettes car après la cuisson, elles seraient trop compactes et un peu étouffantes. Roulez les boulettes dans de la farine tamisée. Avec un peu d'huile d'arachide, faites saisir les boulettes dans une poêle. Déglacez à chaque fournée avec un peu de vin et disposez les boulettes dans une cocotte. Hachez finement l'oignon et faites-le suer dans la poêle avec un peu d'huile d'arachide. Saupoudrez de farine pour faire un roux. Déglacez avec le reste du vin blanc et versez dans la cocotte. Ajoutez le coulis de tomates. Mouillez à hauteur avec de l'eau. Incorporez les cèpes séchés préalablement réhydratés dans de l'eau chaude ainsi que les olives vertes et le piment d'Espelette. Laissez cuire à petits feux pendant une heure à feu très doux et servez les boles de picoulat avec de la purée ou des pâtes.

