

ALBONDIGAS AU LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
viande hachée	600 gr (mélange porc / boeuf)
ail	2 gousses (1 gousse pour la sauce + 1 gousse pour les boulettes)
Oeuf	1 pc
feuilles de lierre terrestre	30 gr (à mettre en fin = 15gr en fin de cuisson dans la sauce + 15gr dans les boulettes)
tiges de lierre terrestre	(pour mijoter dans la sauce)
Oignons	2 pcs (pour la sauce + pour les boulettes)
tomates concassées	250 ggr
Huile d'olive	2 c. à s.
Vin blanc	10 cl
Sel, poivre	

Préparation

1. Laver soigneusement le lierre terrestre, le rincer à l'eau claire puis l'égoutter. Séparer les feuilles des tiges. Hacher finement les tiges et réserver. Hacher 15gr de feuilles et les réserver pour les boulettes. Réserver également les 15gr de feuilles restantes pour la finition de la sauce. Hacher finement les tiges et les réserver.

2. Dans un grand saladier, mélanger la viande hachée, une gousse d'ail finement hachée, les œufs, les 15gr de feuilles de lierre terrestre, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène puis façonner des boulettes bien compactes et régulières.

3. Faire chauffer un fond d'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les boulettes sur toutes les faces pendant quelques minutes. Les réserver.

4. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole ou une sauteuse. Émincer l'oignon puis le faire revenir à feu doux avec les tiges de lierre terrestre hachées. Ajouter une gousse d'ail finement hachée et faire revenir brièvement sans coloration. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire quelques minutes.

5. Ajouter les tomates concassées, saler, poivrer légèrement et mélanger. Déposer les boulettes dans la sauce et laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes afin qu'elles terminent leur cuisson et s'imprègnent des arômes.

6. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les 15gr de feuilles de lierre terrestre restantes finement hachées. Mélanger délicatement et laisser infuser quelques instants dans la sauce chaude. Finaliser l'assaisonnement (sel et poivre). Servir bien chaud, répartir dans de petit ravier à tapas.
