

## *Boulettes de Viande et Pommes de Terre au Vin Rouge*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	700g
- HACHIS PORC & VEAU	400g
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- VIN ROUGE	75 cl
- BEURRE	60g
- FARINE	2.5 c à soupe + un peu
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	4-5
- POMME(S) DE TERRE	12-16 (grenailles)
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Dans un plat creux, mélangez les hachis avec l'œuf battu, le lait et la chapelure. Salez et poivrez.
- Formez de petites boulettes (de la taille d'une clémentine) et passez-les dans la farine.
- Pelez et coupez en bâtonnets les carottes.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande cocotte, faites revenir les boulettes farinées dans du beurre chaud. Retournez-les régulièrement.
- Ajoutez l'oignon et les carottes. Couvrez et laissez étuver quelques minutes.
- Pendant ce temps, confectionnez un roux avec le beurre et la farine. Intégrez-y le vin rouge et fouettez en laissant épaissir doucement (pas trop). Salez et poivrez.
- Versez la sauce au vin rouge dans la cocotte, baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- Pelez les pommes de terre en les laissant entières.
- Après la première demie heure de cuisson, ajoutez les pommes de terre dans la sauce et poursuivez la cuisson à couvert pendant 2 heures.
- Remuez de temps en temps et allongez avec un peu d'eau si nécessaire.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

### Remarque:

Vous pouvez également réaliser cette recette en intégrant des champignons.