

Boulettes aux Légumes de Provence et Figues Fraîches Confites

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	800g
- ECHALOTE(S)	1
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- AUBERGINE(S)	1-2
- COURGETTE(S)	1-2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FIGUE(S)	6-8
- SUCRE DE CANNE	2 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez très finement l'échalote.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'échalote, l'œuf et la chapelure.
- Confectionnez des boulettes : 2 à 3 par personne.
- Coupez l'aubergine et la courgette en dés de taille similaire.
- Coupez les figues en deux.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites revenir les boulettes dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsqu'elles sont bien saisies de chaque côté, intégrez les dés de légumes. Remuez puis assaisonnez avec l'ail écrasé, sel et poivre. Couvrez et laissez cuire doucement en remuant de temps en temps.
- Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer le sucre de canne à sec pendant 2 minutes afin qu'il soit chaud mais pas encore fondu.
- Versez ensuite doucement un peu de vinaigre balsamique pour former un sirop.
- Déposez les figues dans ce sirop et laissez confire doucement en les retournant délicatement de temps en temps afin de bien les enrober.
- Servez les boulettes aux légumes accompagnés des figues confites. Arrosez le tout du jus des figues.