

Boulettes Sauce Tomate Basilic, Penne et Burrata

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Pennés (Pâtes)	500g
- Oignons	½
- Tomates Concassées	1 boîte
- Eau	1 boîte
- Concentré de Tomates	70g
- Coulis de Tomates	250 ml
- Ail en Poudre	
- Basilic	20-25 feuilles
- Parmesan Râpé	2 c à soupe
- Hachis Porc & Boeuf	400g
- Filet Américain	400g
- Oeufs	1
- Fromage "Ricotta"	100g
- Chapelure	
- Farine	2 c à soupe
- Burrata	2
- Huile au Basilic	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans un saladier, mélangez les hachés de viande avec l'œuf, la ricotta et la chapelure. Salez et poivrez. Façonnez alors des boulettes de 50g environ puis roulez-les dans la farine.
- Dans un grand wok, saisissez les boulettes dans de l'huile au basilic. Retournez-les régulièrement. Réservez sur une assiette.
- Emincez finement l'oignon.
- Dans une casserole, faites suer l'oignon émincé puis ajoutez les tomates concassées et la même quantité d'eau. Intégrez également le coulis et le concentré de tomates. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Laissez mijoter doucement environ 20-25 minutes en remuant de temps en temps.
- Ciselez le basilic (conservez-en quelques-unes entières) et intégrez-les à la sauce.
- Entre temps, faites réchauffer doucement les pâtes dans le wok de cuisson des boulettes avec de l'huile au basilic. Arrosez-les de quelques cuillères de sauce tomate.
- Replacez les boulettes cuites dans la sauce tomate restante puis ajoutez le parmesan râpé. Mélangez et laissez la viande reprendre chaleur.
- Egouttez les burrata et coupez-les en deux.
- Servez les pâtes à la tomate dans des assiettes creuses, répartissez de 4 boulettes avec un peu de sauce puis déposez la ½ burrata au centre. Poivrez légèrement et décorez avec le basilic restant.