

Nids d'Oiseaux à la Sauce Tomate, Frites Maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- OEUF(S)	4 + 1
- HACHIS PORC & BOEUF	600 g
- CHAPELURE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- TOMATES PELEES	800 g
- OIGNON(S)	1
- CELERI	1 branche (vert)
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- PERSIL	
- FRITES	coupées à la main



Recette:

- Faites cuire 4 œufs pendant 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Laissez-les refroidir puis écalez-les. Réservez.
- Mélangez la viande avec l'œuf restant, la chapelure, sel et poivre.
- Enrobez chaque œuf avec environ 150 g de haché afin de former une boulette bien ferme.
- Dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé. Ajoutez le céleri coupé en petits dés ainsi que l'ail. Versez alors les tomates pelées et le concentré de tomates. Mélangez, salez et poivrez généreusement. Laissez mijoter à couvert pendant 15 à 20 minutes. Mixez-la finement. Conservez au chaud.
- Pelez et coupez les pommes de terre pour les frites. Faites-les précuire 4 minutes dans la friteuse.
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir sur toutes les faces les boulettes de viande.
- Repassez les frites une seconde fois dans l'huile bien chaude.
- Servez les boulettes coupées en 2 sur un lit de sauce tomate avec les frites croustillantes.