

## **Les boles de picolat (se prononce «bol's de picoulate»)**

C'est la version Catalane des boulettes de viande

Les "boles de picolat" sont des boulettes de viandes hachées baignant dans une sauce tomate. Dans la version Catalane elle se prépare avec des haricots blancs, mais on peut remplacer par des pommes de terre (personnellement j'avais plus de place pour les pommes de terre, j'ai donc opté de servir les boles avec des pâtes)

Marché pour 4-5 personnes

- 300g de bœuf haché environ
- 200g d'échine de porc hachée + 2 saucisses de Toulouse
- 2 caïeux d'ail
- 2 œufs
- 2 c à s de persil haché
- sel et poivre + 1 c à c d'épices Rabelais (facultatif)
- 100g d'olives vertes dénoyautées
- 1 gros oignon + 1 échalote
- 2 carottes coupées en tronçons
- 50 gr de bolets ou cèpes déshydratés
- 1 bocal de sauce tomate (le mien faisait 430 gr)
- 2 verres de vin rouge
- 1 verre à liqueur de Banyuls (Porto pour moi)
- 2 tranches de pain de mie ou pain rassi (3 c à s de son d'avoine pour moi)
- 1 bouquet garni
- Un peu de farine pour rouler les boules
- huile d'olive

Faire tremper la mie de pain dans du lait puis l'égoutter. Réhydratez les champignons. Mélangez les viandes hachées avec les caïeux d'ail écrasées, l'échalote émincée, les œufs, le persil, un peu de sel et un peu de poivre, la mie de pain, formez des boulettes de la taille que vous souhaitez et roulez-les dans la farine avant de les disposer sur une plaque farinée.

Dans une cocotte chaude, versez un filet d'huile d'olive puis faites revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez les tronçons de carottes, la sauce tomate, les champignons réhydratés, les olives, le vin, le porto ou banyuls, un bouquet garni, un peu de sel et poivre, les épices Rabelais, un verre d'eau, remuez et laissez mijoter doucement durant 30 mn.

Dans une poêle huilée, saisir les boles sur toutes leurs faces. Réservez.

Au bout des 30 mn de mijotage de la sauce incorporez les boles dans celle-ci et laissez encore mijoter 30 mn tout en douceur en remuant délicatement de temps en temps.