

BOLES DE PICOULAT

Pour vingt boules (10 personnes)

Pour les boules :

- 500g de chair à saucisse
- 300 g de bœuf (bas morceaux maigres)
- 6 gousses d'ail pilées
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 2 œufs
- 1 cuillerée à soupe de persil haché

Pour la sauce :

- 100g de lard coupé en dés
- 50g de jambon cru coupé en dés
- 200g d'olives vertes dénoyautées
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillerée à café de cannelle moulue
- 1 petite écorce de pèbrot (piment rouge)
- 1 pincée de piment
- 1 oignon moyen haché fin
- 2 cuillerées à soupe de coulis de tomate (ou mieux de "confiture de tomate")
- 100g de cèpes (secs) ramollis à l'eau fraîche



⇒ Ce plat se sert avec des haricots secs ou mieux des granets (lingots de préférence) cuits avec des couennes et du jambon de montagne.

Hacher finement les viandes, y mêler l'ail, le persil, les œufs. Saler. Poivrer légèrement.

Former avec la pâte des boulettes de la grosseur d'un œuf. Les rouler dans la farine.

Dans une cocotte en fonte à large fond faire chauffer l'huile, faire fondre le lard. Dans cette graisse faire dorer les boulettes puis les retirer. Faire blondir l'oignon, faire un roux blond avec la farine restante et le mouiller avec deux verres d'eau.

Lorsque l'ébullition a repris assaisonner (sel, poivre, cannelle, piment et tomate).

Ajouter les olives, le jambon et les boulettes. La sauce doit arriver au niveau des boulettes (ajouter de l'eau s'il y a lieu).

Couvrir et laisser mijoter 3/4 d'heure à 1 heure à couvert.