

## **Boulettes sauce tomate, penne, basilic, burrata de Cyril Lignac**

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES** (euhh même 8!!!! j'ai fait moitié moins pour 4)

- 300g de viande hachée de bœuf
- 300g de viande hachée de porc ou de veau (que boeuf pour moi)
- 30g de parmesan râpé ou fromage râpé et haché finement
- 2 œufs
- 100g de ricotta ou fromage frais (fromage frais pour moi)
- 2 cuillerées à soupe de persil haché
- 100g de pain ou pain de mie sans croûte trempé du lait (pain de mie pour moi)
- 500g de tomates concassées ou sauce tomate (ou plus je conseille)
- 1 brin de thym frais
- 1/2 de botte de basilic (pénurie: j'ai mis du basilic déshydraté ajouté à de l'origan)
- 1 gousse d'ail épluché et dégermé
- 1 oignon épluché et ciselé
- 240g de pennes crus (quantité à adapter, nous c'est beaucoup plus)
- 2 boules de burrata de 125g (ou mozzarella) j'ai pris la 2ème option
- huile d'olive
- sel fin & poivre du moulin
- gros sel

Faire revenir l'oignon ciselé dans de l'huile d'olive (sans coloration).

Ajouter les tomates concassées, l'ail, le basilic et le thym et laisser cuire à feu doux pour que ça s'épaississe. (j'ai mis de l'origan en plus car mon basilic était déshydraté)

### **PUBLICITÉ**

Astuce de Cyril Lignac : déposer une cuillerée de sauce dans une assiette, si la sauce perd de l'eau sur les bords, elle n'est pas prête.

Mélanger les viandes hachées avec le parmesan, les œufs, la ricotta, le persil, le pain trempé dans le lait est pressé (pour évacuer le lait). Saler et poivrer. Mélanger et former des boules. (le tout à la main en tapotant les mains régulièrement dans de la farine).

Faire revenir les boulettes dans un peu d'huile d'olive pour bien les colorer sur toute la surface.

### **Deux options: four ou casserole**

Mettre les boulettes dans un plat qui va au four (plat à gratin) et verser la sauce dessus

OU

les mettre dans la casserole de sauce tomate, au choix.

Enfourner 7 min à 170° en ayant pris soin de préchauffer le four si vous prenez l'option four. (ne pas laver la poêle) OU continuer la cuisson à feu doux dans la casserole.

Pendant ce temps, cuire les penne al dente dans de l'eau bouillante.

Dans la poêle qui a servi tout à l'heure, verser un peu de sauce tomate (3 bonnes cuillères à soupe) et y verser les pâtes égouttées à l'écumoire (astuce de Cyril Lignac : éviter la passoire, garder un peu d'eau de cuisson aide à lier la sauce grâce à la présence d'amidon). Réchauffer deux minutes pour bien napper les pâtes.

Dressage : Verser les pâtes et les boulettes dans une assiette, ajouter une cuillère de burrata et une feuille de basilic. (vu que je n'en avais pas, j'ai mis de la coriandre), on peut aussi ajouter un peu de piment d'Espelette sur la burrata.