



Mes boulettes en sauce avec des pommes de terre

Ingrédients :

pour les boulettes de viande

- **500 g de viande hachée**
- **1 oignon**
- **1 oeuf**
- **persil**
- **sel**
- **poivre noir**
- **cannelle**

pour le plat

- **1 kg de pommes de terre**
- **5 tomates bien mûres**
- **6/7 gousses d'ail**
- **2 cas de tomate concentrée**
- **pois chiches (facultatif)**
- **sel**
- **poivre noir**
- **cumin**
- **huile d'olive**

Préparation :

Mettre l'huile dans une cocotte et couper les tomates en 2 dans le sens de la longueur en enlevant le milieu. Les faire revenir pendant 5 à 10 min à couvert.

Lorsque la peau se détache, l'enlever à l'aide d'une fourchette et les écraser avec un presse-purée.

Ajouter alors les ails coupés en 2 et laisser cuire à nouveau pendant 5 à 10 min toujours à couvert.

Pendant ce temps, préparer les boulettes de viande hachée.

Mettre la viande hachée dans un récipient. Hacher l'oignon, l'oeuf et le persil ensemble et les ajouter à la viande hachée. Assaisonner avec le sel, poivre noir et la cannelle. Malaxer avec les mains.

Lorsque les ails sont cuits, les écraser avec le presse-purée. Assaisonner avec le poivre noir, sel et cumin.

Ajouter la tomate concentrée et mélanger.

Ajouter alors les pommes de terre coupées en rondelles assez larges dans la sauce.

Recouvrir d'eau.

Ajouter alors les boulettes de viande hachée et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Bon appétit !