BOULETTES DE SANGLIER FAÇON BOLOGNAISE

30 minutes | 6 pers



Ingredients

- 500 g de spaghetti
- Parmesan
- Persil

Pour les boulettes :

- 500 g d'epaule de sanglier
- 50 g de mie de pain
- 30 ml de lait
- 1 oeuf
- 50 g de parmesan
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 c. a s. de persil hache
- 3 c. a s. de farine
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Pour la sauce tomate :

- 75 cl de sauce tomate
- 25 cl de bouillon de legumes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Preparation

1. Coupez la viande de sanglier en petits morceaux, puis hachez-la.
   Ajoutez la mie de pain préalablement trempée dans le lait, le parmesan râpé, oeuf, l'oignon coupé en dés, l'ail ciselé et le persil haché.
   Assaisonnez de sel et de poivre, puis mélangez soigneusement.
   Façonnez une vingtaine de boulettes, puis roulez-les rapidement dans la farine.

2. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les boulettes à feu vif.
   Lorsqu'elles sont bien dorées, retirez-les de la poêle et réservez.

3. Dans la même poêle, faites revenir l'oignon finement ciselé avec un peu d'huile pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez l'ail haché, la sauce tomate et le bouillon. Salez et poivrez.
   Portez à ébullition, puis ajoutez les boulettes.
   Couvrez et laissez mijoter 25 minutes à feu doux.

4. Faites cuire les spaghetti selon les indications du paquet. Servez-les avec la sauce et les boulettes de sanglier, puis parsemez de parmesan râpé et de persil frais.