



Recette classique pour ce vin:  
Filet mignon de porc

## Boles de Picolat

Pour 4 personnes Cuisson: 45 à 60 minutes



Nous recommandons pour cette recette  
[La Cuvée Ivresse des sens](#)

### INGRÉDIENTS

pour 20 boulettes:

- 200 g de viande de boeuf (bas morceaux maigres et désossés)
- 300 g de chair à saucisse
- 200 g de viande de veau
- 2 gousses d'ail pilées
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 2 oeufs
- 1 cuil. à soupe de persil haché

Pour la sauce:

- 100 g de lard coupé en dés
- 50 g de jambon cru coupé en dés
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Demi-cuillerée à café de cannelle en poudre
- Une pincée de piment
- Petite écorce de «pebrot»
- Un oignon moyen haché fin
- Deux cuillerées à soupe de confiture de tomate (N° 8)

### PRÉPARATION

1. Hacher très finement la viande, y mêler l'ail, le persil, les oeufs. Saler, poivrer légèrement. Former avec la pâte des boulettes de la grosseur d'un oeuf. Les rouler dans la farine.
2. Dans une cocotte en fonte à large fond faire chauffer l'huile, faire fondre le lard. Dans cette graisse faire dorer les boulettes, les retirer.
3. Faire blondir l'oignon, faire un roux blond avec la farine restante, et le mouiller avec deux verres d'eau.
4. Lorsque l'ébullition a repris, assaisonner (sel, poivre, cannelle, piment et tomate).
5. Ajouter les olives, le jambon, et les boulettes. La sauce doit arriver au niveau des boulettes (ajouter un peu d'eau s'il y a lieu).
6. Couvrir, et laisser mijoter 3/4 d'heure à 1 heure à couvert.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

**Domaine Sol-Payré**

F-66200 Elne

domaine@sol-payre.com

www.sol-payre.com