



# Julie Zyromski

## Polpettes au veau

Portions: 8 à 12 (environ 35 polpettes)

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 3 heures

10



### Ingrédients

#### Sauce:

- 1 oignon, en petits dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 85 ml ( $\frac{1}{3}$  tasse) d'huile d'olive extra vierge
- 2 bouteilles de 680 ml (24 oz) de coulis de tomates (passata)
- 1 l (4 tasses) de bouillon de poulet salé ou de fond de veau
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de romarin

#### Polpettes:

- 1,5 kg (3  $\frac{1}{2}$  lbs) de veau haché
- 4 oeufs
- 375 ml (1  $\frac{1}{2}$  tasses) de chapelure assaisonnée à l'italienne
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 2 oignons, hachés finement
- 500 ml (2 tasses) de Parmigiano Reggiano, rapé
- 170 ml ( $\frac{2}{3}$  tasse) de crème 35%
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan séché

### Étapes

#### Sauce

1. Dans une grande cocotte en fonte émaillée, faire suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive à feu très doux jusqu'à tendreté.
2. Ajouter tous les autres ingrédients et laisser mijoter pendant que vous préparez les boulettes.

Noter que cette sauce est beaucoup plus liquide qu'une sauce traditionnelle et, c'est ce que vous voulez. Cela permettra aux boulettes de bien cuire sans se défaire et vous aurez suffisamment de sauce pour déguster avec vos boulettes.

#### Polpettes

1. Préchauffer le four à 285 °F (140 °C) .
2. Dans un grand bol, bien mélanger tous les ingrédients avec les mains pour obtenir une pâte homogène.
3. Pour former les boulettes, mouiller légèrement vos mains entre chaque boulette, celles-ci vont moins coller à vos mains et vous aurez plus de facilité à les former.
4. Transférer les boulettes dans la sauce chaude en essayant de bien les espacer. Couvrir et cuire au four de 2 à 3 heures, le temps qu'une belle caramélisation se forme sur les côtés du fait-tout.
5. Savourez avec des belles tranches de pain bien beurrées!