



Auberge la batteuse
2 Chemin de la Batteuse
11350 Duilhac s/s Peyrepertuse
Tel : 04.68.45.04.96
<http://la-batteuse.com/>

Boles de picoulat aux cèpes

Pour 8 personnes

400 grammes de porc
400 grammes de bœuf
400 grammes de veau
Toute cette viande doit être hachée

Huile d'arachide, Un peu de farine, Sel, poivre, 3 gousses d'ail, 1 bouquet persil
3 tranches de mie de pain
1 verre de lait
cèpes séchés

Pour la sauce :

1 oignon, 3 gousses d'ail
sauce tomate ou coulis
maïzena
bouillon de volaille
cornichons

Mettez la mie de pain à tremper dans le verre de lait et les cèpes dans un bol d'eau pour les réhydrater.

Mélangez la viande hachée avec sel et poivre, ajoutez l'ail et le persil hachés puis la mie de pain trempée (*pour rendre les boules plus moelleuses*) ainsi que la farce.

Versez de la farine dans une assiette. Façonnez les boules de viande dans cette farine pour éviter qu'elles se collent entre elles.

Faire roussir les boules dans l'huile puis réservez dans une cocotte. Préparez la sauce : coupez menu l'oignon et les gousses d'ail et faites les revenir dans le jus de cuisson. Versez ensuite la sauce tomate ou le coulis, saupoudrez de 2 bonnes cuillères à soupe de maïzena ou farine (pour épaissir la sauce) mouillez avec de l'eau et un verre de vin blanc sec, poivrez.

Mixez la sauce et ajoutez les boules, les cèpes et les cornichons. Laissez cuire pendant une heure.

A servir avec des haricots blancs en saupiquet

Comme on utilise du bouillon de volaille, faites attention au sel !