

■ LES KEFTÈDES OU
BOULETTES SAUCE
TOMATE

pour 4 à 6 personnes

— **cuisine grecque.** —

400 g de viande de bœuf hachée; 200 g de viande de porc maigre; 1 oignon; 1 œuf; 1 cuillerée à soupe de purée de tomates concentrée; un peu de poivre; un peu de sel; un peu d'origan; 2 petits pains sans croûte; un demi-dl de vin rouge; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Pour la sauce: 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive; 1 cuillerée à soupe de farine; 1 dl de bouillon de bœuf; 1 dl de vin rouge; 2 cuillerées à soupe de purée de tomates; le jus d'un demi-citron; 1 pincée d'origan; un peu de poivre.

1. Hacher finement l'oignon. Faire tremper le pain dans le vin rouge et écraser le tout à la fourchette. Mélanger le tout à la viande hachée et ajouter les

épices, l'œuf, la purée de tomate.

2. Former de petites boulettes rondes que vous roulez dans un peu de farine. Faire dorer dans l'huile d'olive de tous les côtés. Les garder au chaud.

3. Faire la sauce comme suit: faire chauffer l'huile, ajouter la farine petit à petit en tournant à la cuillère de bois. Mouiller peu à peu avec le vin rouge et le bouillon. Porter à ébullition en remuant constamment. Ajouter la purée de tomate, le jus de citron et les épices. Laisser mijoter 10 minutes. Assaisonner. Servir les keftèdes et verser la sauce dessus.