



Les plats principaux

Nids d'hirondelle en sauce tomates avec purée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes viande hachée (mélangée)
1 bouillon de légumes (cube)
120 grammes de chapelure
300 millilitres de passata
2 échalotes (ciselées)
1 jaune d'œuf
4 œufs
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
3 branches de thym
2 gousses d'ail
poivre
sel

Pour la purée

800 grammes de pommes de terre (farineuses)
noix de muscade
tiret lait
beurre

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée. Faites revenir les échalotes et l'ail dans du beurre. Ajoutez la passata, le thym et le cube de bouillon émietté. Poivrez. Faites mijoter 10 minutes à feu doux.

Cuisez les œufs durs en 10 minutes. Saisissez-les dans l'eau froide puis écaillez-les. Mélangez le haché avec la chapelure, le jaune d'œuf et le persil. Salez et poivrez. Divisez le haché en 4 portions dont vous faites chaque fois une boulette. Faites un puits dans chaque boulette et déposez-y un œuf cuit dur. Continuez à enrober l'œuf avec du haché.

Préchauffez le four à 190°C. Rôtissez bien les nids d'hirondelle tout autour dans du beurre chaud dans un plat allant au four. Versez dessus la sauce tomates et enfournez 25 minutes.

Égouttez les pommes de terre et faites-en une purée. Mélangez-y un soupçon de lait et une noix de beurre puis assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Servez-la avec les nids d'hirondelle.

Ustensiles de cuisine

Four

