

Roulés de bœuf au jambon cru

Ingrédients :(pour 4 personnes)

500g de bœuf haché
8 tranches de jambon cru
2 tranches de pain de mie
5cl de lait
2 gousses d'ail
450g de tomates concassées
10cl de vin blanc
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
1 œuf
1 brin de thym
1c à café de sucre
50g de gouda râpé
1 bouquet de basilic
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation :

- 1) Ciselez le basilic. Pelez et émincez l'ail et les oignons. Faites tremper le pain de mie dans le lait. Essorez-le à la main.
- 2) Faites revenir les 3/4 des oignons dans un filet d'huile. Ajoutez les tomates, et le vin blanc, le thym, les 3/4 de l'ail et le concentré de tomates. Mélangez puis portez à ébullition. Laissez mijoter à petits frémissements 10mn. Ajoutez le sucre, le basilic, du sel et du poivre, prolongez la cuisson 10mn à feu doux.
- 3) Faites blondir l'oignon restant dans un filet d'huile. Mélangez-le au bœuf haché avec le pain de mie essoré, l'ail restant et l'œuf, salez, poivrez. Formez 8 boudins avec la farce. Enroulez-les de jambon cru.
- 4) Préchauffez le four à 200°C.

Versez la sauce tomates dans un plat à gratin. Déposez les roulés au jambon dessus et parsemez-les de gouda râpé. Enfournez 25mn. Servez, éventuellement avec du riz nature.

Recette pour deux