# ALBONDIGAS (BOULETTES DE VIANDE)



Sur l’île de Minorque, les pilotes occupent une place de choix dans la tradition culinaire. Ces petites boulettes de viande, mijotées lentement dans une sauce tomate onctueuse relevée d’ail et de persil, révèlent tout le charme rustique et raffiné de la cuisine insulaire.

---

## Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 6

---

## Ingredients

- 500 g de viande de veau hachée
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de chapelure (+ un peu pour la finition)
- 4 branches de persil plat
- 3 gousses d’ail (pour la farce)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 50 g de farine environ (pour enrober les boulettes)
- 4 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 petit poivron vert, finement émincé

- 5 tomates bien mûres, coupées en cubes
- 3 gousses d’ail
- ½ verre d’eau
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 cuillère à café de thym ou d’origan

---

# Préparation

**Etape 1**
Épépinez le poivron, ôtez le pédoncule puis lavez-le. Lavez également les tomates et pelez les gousses d’ail. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans une cocotte. Ajoutez le poivron vert émincé et laissez revenir doucement. Versez ½ verre d’eau, couvrez et laissez cuire jusqu’à évaporation. Ajoutez ensuite les tomates en cubes et les gousses d’ail écrasées.

**Etape 2**
Laissez mijoter 20 minutes à couvert jusqu’à obtenir une sauce parfumée.

**Etape 3**
Dans un saladier, mélangez la viande de veau hachée, les œufs, la chapelure, le persil finement ciselé, l’ail, le sel et le poivre. Malaxez à la main jusqu’à obtenir une préparation homogène. Formez des boulettes de la taille d’une noix. Roulez-les dans un peu de farine.

**Etape 4**
Dans une poêle, faites chauffer un fond d’huile d’olive. Faites dorer les boulettes environ 10 secondes par face, en les retournant pour une belle coloration. Puis, égouttez-les légèrement sur du papier absorbant. Transférez les pilotes dorées dans la cocotte avec la sauce tomate. Ajoutez du thym (ou de l’origan) selon votre goût. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes, le temps que les saveurs se mélangent.

**Etape 5**
Servez les pilotes de Minorque bien chaudes, avec du pain croustillant pour saucer, ou accompagnées de pommes de terre sautées. Et pour une version encore plus gourmande, à la façon des bars minorquins, glissez-les dans un sandwich (bocadillo), nappées de sauce tomate. C’est simple, convivial et absolument irrésistible.