**Pâtes et boulettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/07/P%C3%A2tes-et-boulettes-DSCN7947_28123.jpg)**Pour 4 Croquants-Gourmands  
  
- 500 g de pâtes**  
**Boulettes :**  
**- 500 g de bœuf haché**  
**- 40 g de parmesan râpé**  
**- 2 càs de persil**  
**- 1 blanc d'œuf**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile de tournesol**  
**Sauce tomate :**  
**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 2 boîtes de concentré de tomate (2 x 140 g)**  
**- 1 boîte de chair de tomate au basilic (400 g)**  
**- 500 ml d'eau**  
**- thym & laurier**  
**- sel & poivre du moulin**

**Les boulettes de viande :**  
Mettre dans un petit saladier, la viande, le parmesan, le persil et le blanc d'œuf.  
Saler & poivrer. Malaxer pour obtenir une farce bien liée.  
Confectionner des boulettes d'environ 40 g (j'en ai obtenu 14).  
**Faire chauffer de l'huile** dans une sauteuse.  
Faire revenir les boulettes dans l'huile chaude en les roulant pour les faire dorer sur toutes les faces. Réserver.  
**Garder** juste un filet d'huile de cuisson des boulettes dans la sauteuse.

**La sauce :**  
Éplucher oignon et ail et les émincer finement.  
Faire suer les oignons dans la même sauteuse que les boulettes. Ajouter l'ail et laisser revenir.  
**Incorporer le concentré** de tomate et remuer. Laisser revenir pendant deux minutes.  
Ajouter la chair de tomate. Mélanger.  
**Ajouter enfin l'eau**, le thym, le laurier, du sel & du poivre.  
Porter à ébullition, puis laisser mijoter sur feu très doux et à couvert pendant 30 minutes.  
**Déposer les boulettes** dans la sauce et laisser encore mijoter pendant une dizaine de mn.

**Les pâtes :**  
**Faire cuire les pâtes** à l'eau bouillante salée, suivant le temps donné sur la boîte en les gardant "al dente". Les égoutter soigneusement.  
Ajouter une louche de sauce et remuer pour bien les imprégner.

**Servir dans des assiettes chaudes les pâtes avec les boulettes, nappées de sauce.**  
**Proposer en même temps du parmesan râpé, et le moulin à poivre.**