**Pâtes et boulettes**

**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.**