



# Boles de Picolat

600 g de viande hachée de porc  
600 g de viande hachée de bœuf  
100 g de poitrine salée  
50 g de jambon cru  
50 g d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
200 g d'oignon  
300 g de tomate concassées  
1 bouquet garni  
30 g de concentré de tomate  
100 ml de vin rouge  
Olives vertes  
Sel, poivre  
½ cuil. à café de cannelle  
Piment doux

Dans un saladier, mélangez la viande, les épices, la gousse d'ail et l'oignon émincé.

Bien mélangez et former des boulettes dans vos mains.

Faire roussir ces boulettes dans de l'huile d'olive.

Ajoutez votre jambon coupé en lanières.

Lorsque votre jambon est un peu revenu, ajoutez le vin rouge, le bouquet garni, les olives, le concassé de tomate.

Laissez mijoter à feu doux 30 min.

Servir chaud accompagné d'haricots blancs à la tomate et de pommes de terre sautées persillées.