



**Pour 4 personnes:**

300 g de viande hachée de bœuf

300 g de viande hachée de porc

500 g de sauce tomate ou de tomates concassées

1 oignon

1 gousse d'ail

1 brin de thym frais

1/2 botte de basilic

30 g de parmesan ou autre fromage râpé

2 œufs

100 g de ricotta ou autre fromage frais

2 cuil. à soupe de persil haché

100 g de pain sans croûte trempé dans du lait

240 g de penne

2 boules de Burrata de 125 g

Huile d'olive

Sel fin et poivre du moulin

Gros sel

Emince l'oignon et l'ail. Dans une casserole, fais chauffer un trait d'huile d'olive, fais suer l'oignon.

Verse les tomates, le thym, l'ail et le basilic, laisse cuire à feu frémissant jusqu'à ce que l'eau des tomates soit évaporée. Dans un saladier, dépose les deux viandes hachées, mélange avec le parmesan râpé, les œufs, la ricotta, le persil haché et le pain trempé dans du lait et pressé. Malaxe et assaisonne avec du sel fin et du poivre du moulin. Forme des boulettes à la main et dépose-les dans une assiette (tu dois obtenir environ 30 boulettes). Préchauffe le four à 170 °C. Dans une poêle chaude, verse un trait d'huile d'olive, dépose les boulettes. Fais-les bien dorer quelques minutes à feu vif. Puis transfère-les dans un plat et verse un peu de sauce tomate dessus. Enfourne pour 7 minutes.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, plonge les penne. Laisse-les cuire le temps indiqués.

Dans la poêle chaude de cuisson des boulettes. Dépose 2 à 3 cuillerées à soupe de sauce tomate. Égoutte les penne à l'écumoire (et non dans une passoire, car l'eau de cuisson apporte l'amidon qui lie les sauces) et mets les dans la sauce. Réchauffe 2 minutes, juste pour lier. Dans les assiettes creuses, répartis les penne à la sauce tomate, dépose les boulettes et ajoute 1/2 burrata, un trait d'huile d'olive, quelques feuilles de basilic.

**Boulettes, sauce tomates, basilic, pâtes, burrata**