

Mes polpette à la sauce tomate

J'ai bien essayé d'écrire un article tout en humour et légèreté. J'ai bien essayé, mais rien de drôle ne m'est venu à l'esprit. Aucun jeu de mots, aucune boutade. Parce que la vie n'est pas toujours drôle. Parce qu'il y a quelques heures je t'ai adressé en silence un dernier au revoir. Et parce que j'ai trouvé cela triste et injuste.

Tu t'appelais Jeff. Tu étais jeune. En compagnie de ta femme et de ta petite fille, ta vie était saine et belle. Tu étais joyeux, chaleureux et serviable. Tu étais l'un de ces «bons types», comme on dit par chez-nous. Un vrai de vrai, pure souche. Au grand cœur. Le cœur sur la main. Les mains dans la terre. La terre de ton potager.

L'été passé, j'ai voulu t'imiter et j'ai construit avec mon homme mon premier potager. J'en ai planté et semé des choses. Des carottes, des poireaux, des haricots, des radis, des salades et j'en passe. Et sous la serre, tout près de chez toi, des tomates. En plus d'être le roi des bons types, tu étais le roi de la tomate. Alors ce dernier été, tu es venu m'expliquer comment m'occuper de mes nouvelles protégées. Je te revois m'apprendre à enlever à temps les gourmands, me parler de leur besoin en eau et en lumière. Je réalisais à chaque fois à quel point tu étais passionné. Et je ne comprends pas aujourd'hui pourquoi cette ter-



Lénart/Nadine Jacquet

re qui justement te passionnait tant, et de laquelle naît chaque être vivant, t'a rappelé à elle.

En août, j'ai récolté mes tomates. Une récolte extraordinaire. De magnifiques tomates bien rouges et juteuses. Savoureuses. En quantité étonnante. J'en ai fait de belles choses, avec ces tomates, tu sais. Du coulis bien entendu. Des farcies. De la sauce bolognaise. J'ai fait des bœufs, plein.

Aujourd'hui, nous en profitons encore et la saveur de ma sauce tomate maison me ramène toujours à l'été, la chaleur, le soleil. A l'authenticité, à la nature. A tes conseils, à nos discussions joyeuses. C'est pour cela que je publie cette recette. Parce qu'elle a le goût de ces tomates extraordi-

naires. Un goût du sud. Un goût de soleil. Et les boulettes de viande moelleuses et fondantes sont un pur bonheur. Oui, c'est cela. Cette recette a un goût de bonheur.

Cette saleté de crabe a tiré ses cartes et c'est la tienne qui est sortie de son jeu. Dévastateur, il s'est insinué sournoisement dans ton corps, dans ta joie de vivre, dans ton quotidien, dans ta famille. Tu as joué de ton mieux et pourtant, manipulateur, il a fini par gagner la partie sans scrupules.

Dans cet autre monde, tandis que certains dessinent en riant, tu dois probablement jouer du saxophone et fredonner tes chansons celtiques préférées. Si nous sommes tous Charlie, toi tu étais Jeff. Un vrai bon type, comme on aime. Repose en paix mon cher voisin. Over the rainbow.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



Pour 20 boulettes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 heure en tout

- 1 kg de viande hachée de bœuf
- 2 oeufs
- 2 c.à.s. de farine + une assiette creuse remplie de farine
- 2 c.à.s. de chapelure
- 1 bouquet de persil
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 80 g de parmesan râpé
- 1 c.à.c. de paprika
- 1 c.à.s. de moutarde
- sel et poivre
- huile à rôtir

Pour la sauce

- de l'huile d'olive
- 3 boîtes de 800 g de tomates concassées
- sel et poivre
- 1 c.à.s. de concentré de tomate
- 1 bouquet de basilic
- 1 bonne pincée de sucre
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail



La marche à suivre

1 Préparez la sauce tomate: hachez l'oignon et l'ail. Dans une cocotte, mettez un bon filet d'huile d'olive et faites-les revenir à feu moyen 2 minutes. Ajoutez les tomates, le concentré de tomate, le sucre et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Laissez mijoter sur feu doux et à découvert la sauce tomate pendant 1 heure en tout (vous ajouterez les boulettes au bout de 30 minutes). Ciselez le basilic que vous ajouterez à la fin.

2 Préparez les boulettes: hachez l'oignon, le persil et l'ail et mettez-les dans un récipient. Ajoutez la viande hachée avec les oeufs, la farine et la chapelure. Mélangez de tout cœur avec vos deux mains, puis ajoutez le paprika, la moutarde, le parmesan, salez (2 c.à.c.) et poivrez. Mélangez bien le tout.



3 Dans une assiette creuse, mettez de la farine. Formez des boules de la taille d'une balle de golf en roulant la viande entre vos deux paumes. Roulez les boulettes dans la farine en enlevant l'excédent et disposez-les dans un plat sans qu'elles ne se superposent.

4 Dans une grande poêle, faites chauffer un bon filet d'huile à rôtir. Faites rôtir de toutes parts les boulettes en les tournant régulièrement sur feu moyen-vif durant environ 10 minutes, en plusieurs fois si nécessaire. Disposez-les dans un plat sur du papier ménager. Ajoutez-les à la sauce tomate et mélangez délicatement. Laissez-les cuire ainsi à feu doux dans la sauce une vingtaine de minutes. Ajoutez le basilic à la fin et servez avec des pâtes.