



LIFESTYLE FOOD

MASTERCLASS La boulette de viande sauce tomate



Déjà culte, ce plat patiemment réinventé par Jean-François Piège pour le restaurant Mimosa*, à l'Hôtel de la Marine, a tout pour séduire : moelleux et parfaitement équilibré, il concentre avec élégance les marqueurs de la cuisine méditerranéenne. Heureusement pour nous, sa recette est à notre portée.

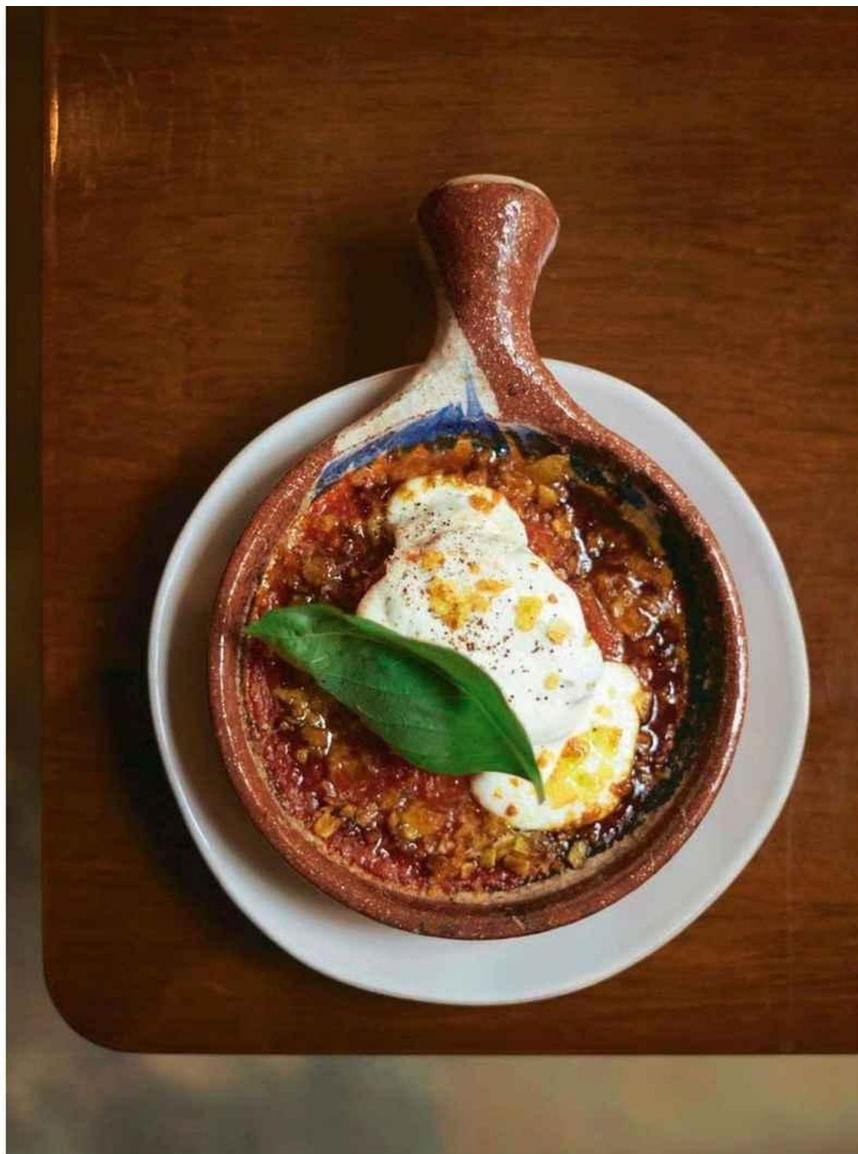
Par **Elvira Masson**
Recette **Jean-François Piège**
Photos **Pierre Lucet-Penato**

C'EST LE GENRE DE PLAT DONT ON RÊVE TANT IL EST SÉDUISANT : la fourchette plonge dans un dôme de viande grillée moelleuse, légèrement aplati, recouvert d'une voile de stracciatella – ce dérivé filant de mozzarella – ceint d'une sauce tomate parfaite. Un plat sapide qui met en joie. Une recette qui convoque le soleil, les vacances et un rien d'enfance. Pourtant Jean-François Piège ne livre pas d'anecdotes familiales ni de souvenirs d'un voyage en Italie où il aurait goûté la boulette de ses rêves. « Je viens de la Drôme, pays de la caillette et non de la boulette ! Et j'adore les États-Unis, donc pour moi, la boulette est plutôt associée aux spaghetti meatballs à la sauce tomate du répertoire

italo-américain. » Pour autant, au moment de concevoir la carte méditerranéenne au fort tropisme Riviera du Mimosa, la boulette s'est imposée.

« J'avais envie de cuisiner au four à bois, car ça me rappelle la cuisine campagnarde de l'arrière-pays méditerranéen, le feu m'évoque aussi la cuisine de plage, ça avait du sens. Et puis je voulais un plat populaire mais élégant. » Le four à bois donne à sa boulette une saveur singulière, mais que l'on se rassure : à la maison, on fait très bien sans. En revanche, on ne transige pas sur la qualité et l'équilibre des viandes : « Il s'avère qu'un mélange de viande hachée composé de plat de côtes, idéalement un peu mûré, et de quasi de





veau donne le résultat le plus convaincant. On veut du moelleux mais de la tenue et du goût!» Une fois les boulettes façonnées – au format assez copieux pour qu’elles ne soient pas sèches – on les marque à la poêle ou, mieux, au grill, avant une rapide cuisson au four.

LA VIANDE DOIT ÊTRE SAISIE MAIS SAIGNANTE à cœur. Pour la sauce tomate, le chef recommande d’utiliser la pulpe en conserve Mutti que l’on trouve facilement dans le commerce. Le secret est de l’assaisonner avec des épices fraîches moulues de son choix. La stracciatella est déposée sur chaque boulette avant que le plat ne repasse quelques instants

au four. Le contenant a son importance. Jean-François Piège a d’abord chiné des petits caquelons individuels en céramique vintage signés Robert Picault, puis a fait fabriquer des plats au gabarit parfait, dans le même esprit, par un artisan de Vallauris. Évidemment, chez soi on fait avec ce qu’on a. Et on peut s’amuser avec la sauce tomate : ajouter du piment, du guanciale (joue de cochon séchée), la transformer en puttanesca ou arrabiata si ça nous chante. Car si cette boulette est un plat signature, elle pourra évoluer au fil du temps. Comme le rappelle le chef: « Une recette, c’est une histoire en mouvement. » ●

(*) 2, rue Royale, Paris 8^e. mimosa-rueroyale.com

Les ingrédients

Pour 4 boulettes

500 g de plat de côtes haché,
100 g de quasi de veau haché,
400 g de sauce tomate,
75 g de stracciatella,
20 g d’oignon frit séché,
20 g de chips de pomme de terre,
4 g de graines de moutarde,
2 g de graines de coriandre,
3 g de poivre noir,
1 g de thym séché,
4 feuilles de basilic frais,
un petit morceau de parmesan.

La recette ultime

Mixer les épices de façon à obtenir une poudre.

Mélanger avec l’oignon frit, préalablement haché.

Dans un cul-de-poule, mélanger la viande avec les épices jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène.

Façonner quatre boulettes à la main, d’un poids de 160 g chacune environ.

Dans une poêle ou sur un grill, marquer en cuisson les boulettes de chaque côté.

Napper les boulettes de viande avec la sauce tomate et les placer au four chauffé à 180 °C pour 4-5 min environ. Si on utilise un contenant individuel, napper chaque boulette avec 100 g de sauce tomate.

Sortir les boulettes du four, disposer la stracciatella sur chacune et replacer au four pour 2 min supplémentaires.

À la sortie du four, ajouter un filet d’huile d’olive, un tour de moulin à poivre, du parmesan râpé et des chips de pommes de terre concassées sur la sauce tomate.

Dresser avec une feuille de basilic frais.