



Polpette d'agneau irlandais à la sauce tomate et linguine « maison »

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 1h

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les polpette

- 750 gr de haché d'agneau irlandais
- 100 gr de parmesan râpé
- 4 tranches de pain de mie écroûtées
- 2 échalotes
- ½ bouquet de persil plat
- 2 œufs
- lait
- farine
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Pour la sauce tomate

- 1 L de coulis de tomate
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- basilic
- sel et poivre du moulin

Pour les linguine

- 300 gr de semoule de blé fine
- 100 gr de semoule de blé dur
- 4 œufs
- 1 c. à café d'huile d'olive
- sel fin

Les polpette

1. Tremper les tranches de pain dans le lait. Les essorer.
2. Ciseler finement les échalotes et le persil plat.
3. Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients. Façonner de petites boulettes. Les rouler dans la farine.
4. Les colorer dans une poêle chaude avec l'huile d'olive pendant quelques minutes.

La sauce tomate

1. Ciseler finement les oignons et les gousses d'ail. Les faire suer dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter le coulis de tomate et amener à ébullition.
3. Déposer les polpette dans le coulis de tomate et laisser cuire 40 min. Ajouter le basilic ciselé en fin de cuisson.

Pour les linguine

1. Dans le bol du robot (muni d'un crochet), verser les farines avec le sel, l'huile et les oeufs.
2. Mettre le robot en marche et laisser tourner.
3. Lorsque le mélange est homogène et s'agglomère autour du crochet, la pâte est prête.

4. Filmer la pâte et la réserver 1h au frigo.
5. Préparer le laminoir. Détailler la pâte en 4 pâtons.
6. Prendre le 1^{er} pâton et le passer au numéro 0. La replier en trois (comme pour une pâte feuilletée) et la passer à nouveau dans le laminoir. Répéter l'opération 4 fois.
7. Passer ensuite la pâte au numéro 1, ensuite 2, etc... jusqu'au n°6. Ne pas hésiter à fariner la pâte si elle colle.
8. Passer les feuilles de pâte au découpoir. Fariner les pâtes pour éviter qu'elles ne collent.
9. Mettre à chauffer une grande quantité d'eau salée et y cuire les pâtes pendant 2 min.

Cette recette proposée par [Bord Bia](#), office de promotion des produits agroalimentaire irlandais.