**Nids d’oiseaux à la sauce tomate**

**boeuf haché pur
œufs
cubes de tomates
ail
balsamique
huile d'olive
beurre
lait
mie de pain
sucre
oignons
carottes
basilic
vin rouge
persil
thym
origan
concentré de tomates
jus de citron
noix de muscade
piment d’Espelette
sel et poivre**

**La sauce** : faites sauter la carotte, les oignons et l'ail hachés dans de l'huile d'olive. Ajoutez le concentré de tomates et les cubes de tomates. Assaisonnez à votre goût avec une pointe de piment d'Espelette, le thym, l'origan, le basilic frais, le poivre et le sel. Ajoutez un peu de jus de citron, une cuillère de sucre et un verre de vin rouge. Portez à ébullition et réduisez. Mélangez et terminez avec du persil haché.

Faites bouillir les œufs à feu vif, pelez-les et laissez-les refroidir.

Mélangez la viande hachée avec les miettes de pain, du lait, de la noix de muscade, du poivre et un œuf. Chauffez le four à 185°C. Roulez les œufs dans la viande hachée et faites-en de grosses boules. Faites-les dorer de tous les côtés dans du beurre chaud.

Placez les boules dans un plat à four et versez le liquide de cuisson par-dessus.

Laissez cuire dans le four pendant au moins 30 minutes et mettez la ventilation d'air chaud en marche après 20 minutes.

Coupez les boulettes en deux et servez-les avec la sauce tomate et de la purée ou des frites.