

# Soudzoukakia (Saucisses de Smyrne)

## Ingrédients 8 personnes :

- 1 Kg de viande hachée (moitié veau et moitié porc)
- 5 gousses d'ail
- 1 c.à.s. de cumin
- 50 ml de vin blanc sec
- 5 tranches de pain de mie sans croûte trempées dans du lait
- 2 c.à.s. d'huile d'olive + pour la friture
- 1 œuf
- sel et poivre.
- Farine

## Pour la sauce :

- 1 boîte de tomates concassées ou bien 5 tomates fraîches que l'on pèle
- 100 à 150 ml d'eau
- 1 c.à.s. de paprika
- 1 c.à.s. d'origan
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 oignon rouge de préférence.
- sel

Dans le robot, mettre les gousses d'ail et mixer petit ; ajouter la viande, l'œuf, le pain de mie égoutté, l'huile d'olive. Saler, poivrer et mettre le cumin. Ajouter le vin blanc. Bien homogénéiser la préparation. Elle reste très molle et très collante mais c'est ce qui fera son moelleux.

S'enfariner les doigts et en déposer un petit tas sur une planche ; façonner les soudzoukakia en forme de quenelles en prenant soin de mettre assez de farine. Mettre de l'huile d'olive dans une poêle et quand elle est bien chaude, y déposer les soudzoukakia. Les laisser colorer sur chaque face puis les réserver.

Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive ; quand elle est chaude y déposer l'oignon émincé très fin, le sel et le paprika ; Quand les oignons commencent à devenir plus

*ou moins translucides, y ajouter les tomates, l'origan et l'eau. Laisser mijoter au moins 30 minutes.*

*Enfin, y déposer les soudzoukakia et laisser cuire encore 15 bonnes minutes ou plus.*

*Servir avec du riz.*

**Accord met et vin :**

*Plusieurs solutions s'offrent à vous : soit un rouge léger, Pinot d'Alsace ou Vin de pays du Vaucluse, ou bien un rosé de Provence, et même un blanc sec, un Faugère par exemple.*