

Gratin d'escalopes de Veau de grain du Québec



Type de coupe : escalope

Rendement : 4 portions

Exécution : facile

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Mode de cuisson : poêler

Ingrédients

- 4 escalopes de Veau de grain du Québec de 90 g (3 oz) chacune
- Huile d'olive en quantité suffisante
- 1 l (4 tasses) d'eau froide
- 60 g (1/2 pot) de sauce demi-glace concentrée
- 156 ml (1 boîte) de pâte de tomates
- 450 g (1 boîte) de penne non cuites
- 15 ml (1 c. à soupe) d'épices italiennes
- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 35 %
- 125 g (1/4 lb) de fromage râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Dans un poêlon, à feu vif, chauffer l'huile.
3. Lorsque l'huile cherche à se séparer, colorer rapidement les escalopes de veau de grain des deux côtés. Retirer les escalopes et réserver.
4. Déglacer le poêlon avec l'eau froide et amener à ébullition.
5. Ajouter la sauce demi-glace concentrée et la pâte de tomates puis brasser à l'aide d'un fouet jusqu'à la consistance homogène.
6. Ajouter les penne et remuer les pâtes dans la sauce pour bien les enrober. Laisser mijoter 6 minutes en brassant occasionnellement.
7. Ajouter les épices et la crème en filet et mélanger le tout.
8. Placer les escalopes sur les pâtes et couvrir de fromage.
9. Cuire au four à découvert pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et servir.

Recette provenant de Alain Fortier, chef et conseiller-formateur pour le Veau de grain du Québec.