

Cubes de Veau de grain du Québec Marengo



Type de coupe : cubes
 Rendement : 4 portions
 Exécution : facile
 Préparation : 25 minutes
 Cuisson : dépendamment du mode de cuisson désiré
 Mode de cuisson : mijoter

Ingrédients

- 500 g (1 lb) de cubes de Veau de grain du Québec
- 1 gousse d'ail entière
- 1 petit oignon coupé en lamelles fines
- Huile ou beurre en quantité suffisante
- 125 ml (1/2 tasse) de fond de veau concentré préparé
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 400 ml (14 oz) de tomates broyées
- 200 ml (125 g) d'olives dénoyautées Kalamata (facultatif)
- 1 pot de 184 g de tomates séchées coupées en lanières
- 227 g (8 oz) de champignons de Paris coupés en tranches épaisses, sautés à l'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Préparation

(Choisissez la méthode de cuisson désirée)

Four

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Dans un poêlon, chauffer de l'huile d'olive ou du beurre à feu vif. Lorsque l'huile cherche à se séparer ou que le beurre cesse de grésiller, faire revenir les cubes de veau, l'ail et l'oignon, une petite quantité à la fois, sans trop laisser prendre couleur.

3. Retirer les cubes de veau et réserver au chaud.
4. Déglacer le poêlon avec une petite quantité de fond de veau, amener à ébullition et réserver.
5. Répéter ces étapes jusqu'à ce que tous les cubes soient cuits.
6. Dans un chaudron en fonte émaillée, déposer les cubes de veau réservés, le vin blanc et tous les autres ingrédients, sauf les champignons. Saler et poivrer au goût, puis amener à ébullition.
7. Couvrir, enfourner et cuire environ 1 heure 30 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 90 °C (195 °F).
8. Quinze minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons et bien mélanger.

Mijoteuse

1. Régler la mijoteuse à « haute intensité ».
2. Dans un poêlon, chauffer de l'huile d'olive ou du beurre à feu vif. Lorsque l'huile cherche à se séparer ou que le beurre cesse de grésiller, faire revenir les cubes de veau, l'ail et l'oignon, une petite quantité à la fois, sans trop laisser prendre couleur.
3. Mettre les cubes et tous les autres ingrédients sauf les champignons dans la mijoteuse.
4. Déglacer le poêlon avec le fond de veau et le vin puis bien mélanger.
5. Amener à ébullition et verser dans la mijoteuse.
6. Saler et poivrer au goût.
7. Couvrir et laisser cuire approximativement 4 heures, jusqu'à ce que la viande se détache avec une légère pression ou que la température interne atteigne 90 °C (195 °F).
8. Trente minutes avant la fin de la cuisson des cubes, ajouter les champignons et bien mélanger.

Accompagnement : servir le tout sur des pâtes.

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