

Boulettes de Veau de grain du Québec en sauce tomate et basilic frais



Type de coupe : haché
Rendement : 4 portions
Exécution : facile
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 2 heures
Mode de cuisson : mijoter

Accord vin



© Société des alcools
du Québec, Montréal,
2007, 2011

Préparation

Boulettes

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger le veau de grain haché avec l'oignon et l'ail.
3. Tremper la mie de pain dans le lait et l'ajouter à la préparation.
4. Ajouter le basilic, assaisonner de sel et de poivre et façonner 12 boulettes.
5. Disposer les boulettes de veau de grain sur une plaque à biscuits légèrement huilée ou recouverte d'un papier sulfurisé.
6. Placer au four et colorer les boulettes sur tous les côtés, en les retournant de temps à autre. Réserver.

Ingrédients

Boulettes

- 700 g (1 1/2 lb) de Veau de grain du Québec haché
- 1 oignon finement haché
- 3 gousses d'ail finement hachées
- 3 tranches de mie de pain
- 125 ml (1/2 tasse) de lait 2 %
- 15 ml (1 c. à soupe) de basilic frais haché
- 1 pincée de sel et de poivre

Sauce tomate

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile olive
- 1 petit oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates broyées
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais haché
- Sel et poivre au goût

Sauce tomate

1. Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive et faire dorer l'oignon et l'ail à feu doux pendant 5 à 7 minutes.
2. Ajouter les tomates broyées, le sucre et le basilic, puis saler et poivrer.
3. Amener à ébullition et incorporer les boulettes de veau de grain.
4. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 2 heures, en remuant de temps en temps.
5. Servir sur des pâtes de votre choix.