
Boulettes de Veau de grain du Québec à la suédoise



Type de coupe : haché
Rendement : 4 portions
Exécution : facile
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes
Mode de cuisson : mijoter

Ingrédients

Pour les boulettes

- 500 g (1 lb) de Veau de grain du Québec haché
- 125 ml (1/2 tasse) de champignons hachés
- 60 ml (1/4 tasse) de chapelure nature
- 1 œuf battu
- 1 oignon haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de lait
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de piment de la Jamaïque (quatre-épices) moulu
- Sel et poivre au goût

Pour la sauce

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de bœuf
- 60 ml (1/4 tasse) de crème à cuisson 15 %

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour les boulettes.
2. Former 16 boulettes d'environ 45 g chacune (3 c. à soupe).
3. Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen. Colorer les boulettes sur tous les côtés de 2 à 3 minutes. Réserver dans une assiette.
4. Dans le même poêlon, cuire la farine 30 secondes. Verser le bouillon de bœuf et porter à ébullition en remuant.
5. Remettre les boulettes dans le poêlon. Porter à ébullition. Couvrir et cuire à feu moyen-doux de 10 à 12 minutes.
6. Incorporer la crème et poursuivre la cuisson 2 minutes.