

Gratin de boulettes de Veau de grain du Québec



Type de coupe : haché
Rendement : 4 à 6 portions
Exécution : facile
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes
Mode de cuisson : rôtir

Ingrédients

- 350 g (3/4 lb) de tortiglioni
- 375 ml (1 1/2 tasse) de fromage havarti ou de cheddar râpé

Pour les boulettes

- 450 g (1 lb) de Veau de grain du Québec haché
- 80 ml (1/3 tasse) de fromage romano râpé
- 60 ml (1/4 tasse) de chapelure nature
- 60 ml (1/4 tasse) de noix de pin hachées
- 10 ml (2 c. à thé) de thym frais haché
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- 1 œuf
- Sel et poivre au goût

Pour la sauce

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 8 champignons émincés
- 1 oignon haché
- 500 ml (2 tasses) de sauce marinara du commerce
- 125 ml (1/2 tasse) d'olives noires tranchées
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.
2. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour les boulettes. Former 16 boulettes d'environ 30 g chacune (2 c. à soupe).
3. Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
4. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Colorer les boulettes de 2 à 3 minutes.
5. Ajouter les champignons et l'oignon. Cuire de 1 à 2 minutes.
6. Verser la sauce marinara. Porter à ébullition, assaisonner et laisser mijoter à feu doux de 3 à 4 minutes. Ajouter les pâtes et les olives. Remuer.
7. Transférer la préparation dans un plat de cuisson de 20 cm (8 po). Couvrir de fromage. Cuire au four 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.