

Pains farcis au Veau de grain du Québec



Type de coupe : rôtis
Rendement : 16 pains farcis
Exécution : facile
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 7 heures
Mode de cuisson : mijoter

Ingrédients

- Sel et poivre au goût
- 1 rôti de palette de Veau de grain du Québec de 1,5 kg (environ 3 1/3 lb)
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sauce tomate
- 30 ml (2 c. à soupe) d'assaisonnements à chili
- 375 ml (1 1/2 tasse) de mélange de légumes pour soupe
- 16 petits pains à salade
- 500 ml (2 tasses) de fromage cheddar marbré râpé
- 160 ml (2/3 tasse) d'oignons verts hachés

Préparation

1. Saler et poivrer le rôti de palette de veau de grain.
2. Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Saisir le rôti de palette de 2 à 3 minutes sur chacune des faces.
3. Dans la mijoteuse, mélanger la sauce tomate avec les assaisonnements à chili.
4. Ajouter le rôti et les légumes dans la mijoteuse. Couvrir et cuire de 7 à 8 heures à faible intensité, jusqu'à ce que la chair se défasse à la fourchette.
5. Retirer le rôti de la mijoteuse et effiloche la chair à l'aide de fourchettes.
6. Dans le contenant de la mijoteuse ou dans un bol, mélanger le veau effiloché avec la sauce.
7. Couper les petits pains en deux sur la longueur, sans les trancher complètement. Farcir les pains avec la préparation à la viande.
8. Déposer les pains farcis sur une plaque de cuisson. Garnir de fromage. Faire gratiner au four sur la grille supérieure à la position « gril » (*broil*) de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les pains soient chauds et que le fromage soit fondu.
9. Au moment de servir, garnir d'oignons verts.

Note : Si des légumes surgelés sont utilisés, prendre soin de les faire décongeler et de bien les égoutter.