

Sauce bolognaise (*Ragù alla bolognese*) de Veau de lait du Québec



Type de coupe : haché

Rendement : 4 portions

Exécution : facile

Préparation : 15 minutes

Cuisson : dépendamment du mode de cuisson désiré

Ingrédients

- 300 g (2/3 lb) de Veau de lait du Québec haché
- 1 tranche de poitrine de boeuf fumé de 100 g (3,5 oz) ou 2 tranches de bacon de 1 cm (1/2 po) d'épais
- 1 oignon haché finement
- 1 carotte tranchée finement
- 2 branches de céleri tranchées finement
- 125 ml (1/2 tasse) de vin rouge italien
- 350 ml (1 1/2 tasse) de fond de veau concentré préparé
- 75 ml (1/2 boîte de 156 ml) de pâte de tomates
- 50 ml (3 c. à soupe ou 1/4 tasse) de crème
- Huile ou beurre en quantité suffisante

Préparation (Choisissez la méthode de cuisson désirée)
Cuisinière

1. Dans un chaudron, à feu vif, chauffer un peu d'huile et faire revenir le bœuf fumé ou le bacon.
2. Par la suite, ajouter l'oignon, la carotte et le céleri.
3. Lorsque les légumes commencent à prendre couleur, ajouter le veau haché et cuire jusqu'à ce que la viande ait complètement perdu sa teinte rosée.
4. Déglacer le chaudron avec le vin rouge, ajouter le fond de veau et la pâte de tomates, puis amener à ébullition.
5. Baisser l'intensité du feu à doux et laisser mijoter jusqu'à la consistance désirée.
6. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la crème et bien mélanger.

Mijoteuse

1. Dans un poêlon, à feu vif, chauffer un peu d'huile et faire revenir le bœuf fumé ou le bacon.
2. Par la suite, ajouter l'oignon, la carotte et le céleri.
3. Lorsque les légumes commencent à prendre couleur, ajouter le veau haché et cuire jusqu'à ce que la viande ait complètement perdu sa teinte rosée.
4. Déposer le tout dans le récipient de la mijoteuse et ajouter le reste des ingrédients, sauf le vin rouge.
5. Bien mélanger tous les ingrédients et faire cuire à basse température pendant 8 à 10 heures.
6. Ajouter le vin rouge et laisser mijoter, à découvert, environ 15 à 20 minutes afin de faire évaporer l'alcool.

Accompagnement : servir la sauce sur des pâtes aux œufs.

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