

# Cubes de Veau de grain du Québec, style bourguignon



Type de coupe : cubes

Rendement : 5 portions

Exécution : facile

Préparation : 15 minutes

Cuisson : dépendamment du mode de cuisson désiré

Mode de cuisson : mijoter

## Ingrédients

- 1 kg (2 lb) de cubes de Veau de grain du Québec
- Huile végétale en quantité suffisante
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 bouquet garni (persil, thym et feuilles de laurier)
- 250 ml (1 tasse) de fond de veau concentré préparé
- 350 ml (1 1/2 tasse) de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de sauce demi-glace concentrée préparée
- 200 g (1/2 lb) de lardons (provenant de lard salé gras)
- 450 g (16 oz) de petits oignons perlés
- 450 g (16 oz) de boutons de champignons
- Sel et poivre au goût

Recette Instant Pot en p.2

## Préparation

(Choisissez la méthode de cuisson désirée)

### Mijoteuse

1. Régler la mijoteuse à « haute intensité ».
2. Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen-élevé et faire colorer les cubes de veau, l'ail et le bouquet garni.
3. Mettre les cubes dans la mijoteuse.
4. Déglacer le poêlon avec le fond de veau et le vin, ajouter la sauce demi-glace puis bien mélanger.
5. Amener à ébullition et verser dans la mijoteuse.
6. Saler et poivrer au goût.
7. Couvrir et laisser cuire approximativement 4 heures, jusqu'à ce que la viande se détache avec une légère pression ou que la température interne atteigne 90 °C (195 °F).
8. Pendant ce temps, couper le lard salé en petits cubes de 1/4 po (0,5 cm), en prenant soin de retirer la couenne.
9. Dans une casserole d'eau frémissante, faire blanchir les lardons quelques minutes afin d'éliminer l'excès de sel.
10. Passer les lardons au tamis puis bien égoutter.
11. Dans un poêlon, à feu doux, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir. Retirer les lardons du poêlon et réserver.
12. Dans le même poêlon, à feu moyen-élevé, faire dorer les oignons perlés dans le gras de cuisson des lardons puis réserver.
13. Toujours dans le même poêlon, faire sauter les champignons dans le gras de cuisson des lardons puis réserver.
14. Quinze minutes avant la fin de la cuisson des cubes, ajouter à la sauce les lardons, les oignons perlés et les champignons réservés puis bien mélanger.
15. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

### Four

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Dans un récipient allant au four, idéalement en fonte émaillée, chauffer l'huile à feu moyen-élevé et colorer les cubes de veau, l'ail et le bouquet garni. Réserver.

---

# Cubes de Veau de grain du Québec, style bourguignon

---

## Préparation (suite)

(Choisissez la méthode de cuisson désirée)

### Four (suite)

3. Déglacer avec le fond de veau et le vin rouge, ajouter la sauce demi-glace et bien mélanger.
4. Remettre les cubes de veau dans le récipient, amener à ébullition, couvrir et enfourner pour environ 1 h 30, jusqu'à ce que la viande se détache avec une légère pression ou que la température interne atteigne 90 °C (195 °F).
5. Pendant ce temps, couper le lard salé en petits cubes de 1/4 po (0,5 cm), en prenant soin de retirer la couenne.
6. Dans une casserole d'eau frémissante, faire blanchir les lardons quelques minutes afin d'éliminer l'excès de sel.
7. Passer les lardons au tamis puis bien égoutter.
8. Dans un poêlon, à feu doux, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir. Retirer les lardons du poêlon et réserver.
9. Dans le même poêlon, à feu moyen-élevé, faire dorer les oignons perlés dans le gras de cuisson des lardons puis réserver.
10. Toujours dans le même poêlon, faire sauter les champignons dans le gras de cuisson des lardons puis réserver.
11. Quinze minutes avant la fin de la cuisson des cubes, ajouter à la sauce les lardons, les oignons perlés et les champignons réservés puis bien mélanger.
12. Saler et poivrer au goût.

### Autocuiseur

1. Dans l'autocuiseur sans couvercle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé et faire colorer les cubes de veau, l'ail et le bouquet garni.
2. Saler et poivrer au goût.
3. Ajouter le fond de veau et le vin puis mélanger.
4. Fermer l'autocuiseur et faire cuire pendant 20 minutes.
5. Pendant ce temps, couper le lard salé en petits cubes de 1/4 po (0,5 cm), en prenant soin de retirer la couenne.
6. Dans une casserole d'eau frémissante, faire blanchir les lardons quelques minutes afin d'éliminer l'excès de sel.
7. Passer les lardons au tamis puis bien égoutter.
8. Dans un poêlon, à feu doux, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir. Retirer les lardons du poêlon et réserver.
9. Dans le même poêlon, à feu moyen-élevé, faire dorer les oignons perlés dans le gras de cuisson des lardons puis réserver.
10. Toujours dans le même poêlon, faire sauter les champignons dans le gras de cuisson des lardons puis réserver.
11. Par la suite, laisser baisser la pression de l'autocuiseur et l'ouvrir.
12. Ajouter la sauce demi-glace, les lardons, les oignons perlés et les champignons réservés puis mélanger délicatement.
13. Amener à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
14. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

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