

Gemellis au Veau de grain du Québec, style Hamburger Helper

Vidéo disponible sur Youtube: https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=8TE7P6ZmM-0&feature=emb_logo



Type de coupe : haché
Rendement : 4 portions
Exécution : facile
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 9 minutes
Mode de cuisson : mijoter

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de Veau de grain du Québec haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 5 ml (1 c. à thé) d'ail haché
- 1 litre (4 tasses) de gemellis
- 1 boîte de tomates en dés de 796 ml
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan frais haché
- Sel et poivre au goût
- 1 brique de cheddar jaune de 270 g râpé

Préparation

1. Avant de commencer la recette, s'assurer que la soupape à flotteur de l'autocuiseur est bien dégagée et que rien ne bloque l'ouverture. S'assurer également que la poignée d'évacuation de la vapeur est à la position « Sealing ».
2. Sur l'autocuiseur, sélectionner le mode « Sauté ».
3. Chauffer l'huile d'olive dans l'autocuiseur. Cuire le veau de grain haché de 4 à 5 minutes en égrainant la viande à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée.
4. Ajouter l'oignon et l'ail. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes.
5. Ajouter les gemellis, les tomates en dés, le bouillon de poulet, la pâte de tomates et l'origan en s'assurant de ne pas remplir l'autocuiseur plus qu'à la moitié. Saler et poivrer.
6. Fermer hermétiquement l'autocuiseur en tournant le couvercle.
7. Appuyer sur la touche « Pressure cooking » et cuire 4 minutes à haute pression (« High »). Ne jamais ouvrir le couvercle pendant qu'il y a de la pression.
8. Une fois la cuisson terminée, évacuer la pression rapidement en tournant la poignée d'évacuation de la vapeur jusqu'à la position « Venting » avant d'ouvrir le couvercle. Faire attention de ne pas placer les mains ou le visage au-dessus de la poignée.
9. Ajouter le fromage dans l'autocuiseur et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Servir aussitôt.