

PAIN FOURRÉ AU VEAU ET POIVRON ROUGE

Ingédients: Pour 4 à 5 pains

- 1 à 2 c. à soupe (15-30 ml) d'huile (*d'olive pour moi*)
- 1 lb de veau haché extra maigre (*maigre pour moi*)
- 1 branche de céleri, hachée
- 1 oignon moyen haché
- 1 grosse gousse d'ail écrasée et hachée très finement
- 2 tomates moyennes pelées épépinées et hachées
- 1 poivron rouge haché moyen
- 1 pincée de piment broyé ou du Tabasco ou autre sauce pimentée
- ½ c. à thé (2,5 ml) de graines de coriandre moulue (*au mortier*)
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'épices à l'italienne
- Sel et poivre
- 4-5 pains hot-dog (*ce que j'ai utilisé, mais je vous conseille plutôt d'utiliser des tortillas ou encore des pains ciabatta qui ne se détrempent pas lorsque vous ajouterez la farce*)
- Fromage râpé au choix (*mon ajout*)

Préparation :

1. Dans un grand poêlon antiadhésif, sauter les oignons et le céleri dans un peu d'huile, le temps de les attendrir, ne pas laisser prendre couleur. Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson une minute. Réserver au chaud.
2. Dans la même poêle, faire sauter le veau haché. Ajouter un peu d'huile si nécessaire. Bien poivrer, saler et laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit cuite
3. Ajouter le poivron et cuire une minute.
4. Ajouter les tomates, herbes et épices. Bien mélanger et cuire encore 1 à 2 minutes.
5. Ajouter l'oignon, le céleri et l'ail réservés et bien mélanger.
6. Disposer la farce dans des pains à hot-dog que vous cuirez au beurre dans un poêlon chauffé à feu moyen. Des tortillas pourraient faire l'affaire aussi.
7. Garnir de fromage râpé si désiré.

Suggestion : ne vous gênez pas pour mettre moitié veau et moitié bœuf; n'oubliez pas que le veau apporte son côté gélatineux qui n'est pas à négliger.

Source : déclinaison d'une recette de Nell sur Passion Recettes

<https://www.passionrecettes.com/voirRecette-pain-fourre-au-veau-et-poivron-rouge-62376.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 23 janvier 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/01/pain-fourre-au-veau-et-poivron-rouge.html>