



Boulettes de veau :

2 lbs (1 kg) de veau haché
1 échalote française, émincée finement
2 gousses d'ail, hachées finement
1/2 tasse (125 ml) de mie de pain
1/4 tasse (60 ml) de lait
1 oeuf
Sel et poivre au goût

Sauce Strogonoff

6 cuillères à table (90 g) de beurre
2 gros oignons émincés
1/2 lb (250 g) de champignons émincés
2 gousses d'ail, hachées finement
3 cuillères à table (30 g) de farine
1 et 1/2 tasses (375 ml) de consommé de boeuf
1 cuillère à table (15 ml) de pâte de tomate
1/2 tasse (125 ml) de crème fraîche épaisse
1 cuillère à table (15 ml) de paprika
Sel et poivre au goût

Boulettes de veau :

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Chemiser une plaque de cuisson de papier d'aluminium.
Réserver.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients avec les mains puis façonner des boulettes de viande de la grosseur d'une balle de golf.

Déposer les boulettes sur la plaque de cuisson préparée puis enfourner pour 10 minutes.

À mi-cuisson, retourner les boulettes et poursuivre la cuisson 10 minutes supplémentaires.

Sauce Strogonoff :

Pendant la cuisson des boulettes, chauffer le beurre dans une grande poêle et cuire les oignons, les champignons et l'ail à feu doux en brassant jusqu'à ce que les oignons soient dorés.

Ajouter la farine. Bien mélanger

Ajouter le consommé de boeuf et mélanger jusqu'à épaississement
Ajouter la pâte de tomate, la crème fraîche et le paprika et mélanger.
Assaisonner au goût de sel et de poivre.

Ajouter les boulettes de veau à la sauce. Laisser réchauffer quelques minutes et servir accompagné de légumes et/ou de pâtes.