



CET ÉCRAN A ÉTÉ PARTAGÉ À PARTIR DE LA PRESSE+

Édition du 9 mai 2020,
section INSPIRATION, écran 20



À LA REDÉCOUVERTE DU VEAU D'ICI

Pour un souper de semaine tout simple ou pour souligner une occasion spéciale, le veau est toujours prêt à répondre présent ! Signées par Recettes d'ici en collaboration avec le Veau du Québec, ces idées de repas vous permettront de profiter de cette viande maigre au goût délicat qui, en prime, est facile à cuisiner.

CÔTE DE VEAU SAUCE AUX POIREAUX ET CHAMPIGNONS

Grâce à la purée de pommes de terre qui l'accompagne ainsi qu'à sa sauce crémeuse, ce plat a de quoi se hisser au sommet de l'échelle dans la catégorie « repas réconfortants ». En plus, il se prépare en un clin d'œil en raison de sa coupe. Il suffit de faire saisir rapidement les côtes dans une poêle avant de les enfourner quelques minutes.

ESCALOPES DE VEAU AU PARMESAN, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS AUX ÉPINARDS ET À LA CRÈME

Vous serez ravis d'assister à la rencontre d'autant de textures dans une seule assiette ! Tout d'abord, la tendreté de la viande se conjugue parfaitement au croustillant de la panure au parmesan d'ici. Puis, pour couronner le tout, le moelleux des champignons et des épinards ne fait qu'un avec la sauce ultracrèmeuse.

OSSO BUCO ET GREMOLATA AU FROMAGE

APRÈS AVOIR LONGUEMENT MIJOTÉ DANS UNE SAUCE QUI FLEURE L'AIL ET LE THYM FRAIS, LES TRANCHES DE JARRET DE VEAU FONDENT LITTÉRALEMENT DANS LA BOUCHE. L'AJOUT DE FROMAGE GRÉ DES CHAMPS RÂPÉ À LA GREMOLATA, UNE GARNITURE FAITE DE PERSIL ET DE ZESTE D'AGRUMES, DONNE UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ À CE GRAND CLASSIQUE DE LA CUISINE ITALIENNE.

PAIN DE VEAU, SALSA DE MANGUES ET CORIANDRE

Même si vous gardez de merveilleux souvenirs du pain de viande de votre enfance, cette version à base de veau haché pourrait bien devenir votre nouveau chouchou ! Alors que le Suisse d'ici donne du caractère au plat, son coulis de poivrons rouges et sa salsa de mangues et coriandre le transforment en une véritable explosion de saveur et de couleur.

CARI DE VEAU CRÈMEUX

Faisant rimer réconfort et dépaysement, ce plat mijoté vous transporte en Asie. Il prouve aussi que le veau, grâce au goût subtil de sa chair, s'avère une viande polyvalente qui se prépare vraiment à toutes les sauces. La magie opère ici grâce aux parfums de gingembre et de cari.