

Bifteck de veau château, sauce forestière

La SADC de Nicolet-Bécancour est fière de vous présenter cette recette préparée avec des aliments de producteurs régionaux.

Le Marché Godefroy de Bécancour est un lieu privilégié pour y trouver des produits régionaux d'une fraîcheur assurée.

Merci spécial à **Simon Théroux** de la Corporation de développement agroalimentaire et Forêt du Centre-du-Québec et à **Patricia Claveau** du Marché Godefroy pour leur précieuse collaboration.



Vivez-le, goûtez-le!

Ingrédients : (4 personnes)

- 908 g / 2 lbs veau haché—*Ferme Logi-Bio ou Veau Gourmand*
- 2 tasses tomates en dés—*Ferme Carignan ou Nadeau-Lessard*
- 2 bottes basilic frais haché—*Ferme Nadeau-Lessard*
- 2 tasses oignons hachés
- 2 échalotes françaises hachées
- 1 tasse chapelure
- 250 ml / 1 tasse eau
- 30 g / 1 oz base de bœuf du commerce
- 12 tranches de bacon—*La Jambonnière*

Sauce

- ¼ tasse base demi-glace en poudre du commerce
- 250 ml / 1 tasse eau
- 125 ml / ½ tasse crème 35%
- ¼ tasse beurre—*Fromagerie L'Ancêtre*
- 1 tasse champignons tranchés
- 2 c. soupe estragon entier, séché—*Ferme Nadeau-Lessard*



Méthode

- Préchauffer le four à 350o F.
- Dans un bol, mélanger les 8 premiers ingrédients, ajouter poivre et sel.
- Faire des boulettes.
- Entourer chaque boulette d'une tranche de bacon fixée avec cure-dent.
- Déposer les boulettes sur une plaque allant au four.
- Mettre au four une bonne heure, le centre des boulettes doit être rosé. La cuisson terminée, transférer le jus dans une poêle et à feu vif, jeter votre demi-glace délayée dans l'eau. Faire réduire.
- Entre-temps rissoler les champignons avec l'estragon et les jeter dans le bouillon de cuisson qui est réduit.
- À la toute fin, ajouter la crème à la sauce et laisser réduire.

Servir le bifteck de veau château nappé de votre sauce forestière.

N.B. : Cette recette a été concoctée par Suzanne Rajotte, chef au Bistro L'Entracte (247, rue Lindsay, Drummondville) et par les élèves en cuisine d'établissement lors d'un atelier des saveurs centricoises, coordonné par la CDAFCQ au Centre Marie-Rivier à Drummondville.