

SAUTÉ D'AUBERGINES AU VEAU

Nombre de portions : 25
 Poids après cuisson : 8990 g
 Poids d'une portion : 360 g

INGRÉDIENTS	MÉTHODE
1500 g d'oignons ciselés 75 ml d'huile de tournesol	1. Suer.
3000 g d'aubergines* coupées en cubes de 2 cm 150 ml d'huile de tournesol 15 ml / 18 g sel 3 ml / 1.5 g de poivre	2. Ajouter et cuire environ 5 minutes.
2700 g de veau haché mi-maigre	3. Ajouter et cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose.
75 g d'ail haché 15 ml / 10 g de thym effeuillé 4 unités de feuilles de laurier 7.5 ml / 8 g de sel	4. Ajouter et cuire environ 1 minute.
2000 ml / 2150 g de tomates en dés en conserve 500 ml de vin blanc 75 ml / 100 g de pâte de tomates 50 ml d'harissa	5. Ajouter et porter à ébullition. 6. Laisser mijoter environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement évaporé.

* Aubergines : juillet à novembre



Saviez-vous que...

Basilic, persil, coriandre, aneth, romarin, thym, estragon, ciboulette... toutes les variétés de fines herbes, ou presque, sont cultivées au Québec et disponibles du printemps à l'automne. Le reste de l'année, tournez-vous vers leurs versions surgelées ou séchées.

