



Toque & Tablier



Quasi de veau rôti aux fines herbes

Pour 4 personnes.
Préparation 15 min

Bien s'organiser : Vous pouvez préparer ce plat en grande partie en avance, vous vous arrêterez à l'étape 4.

Réussir la cuisson du veau : Toute la réussite du plat tiendra à la cuisson et à la qualité de la viande. Si vous le pouvez, choisissez un veau fermier « élevé sous la mère », cela signifie qu'il n'aura jamais rien connu d'autre que le lait de la génisse, c'est donc une viande pâle, très tendre et assez chère. Sinon, prenez un jeune « broutard », un veau ayant brouté, moins tendre et plus rouge. Le quasi correspond au muscle fessier du veau, c'est la meilleure partie pour cette recette.

Le veau se sert rosé (comptez alors 15-20 minutes par 500g de viande) ou à point (25-30 minutes par 500g). Dans ma recette, j'ai prévu une viande rosée.

Ma liste de courses... Chez

Le boucher:

- 600 g de quasi de veau ficelé par votre si gentil boucher

Le primeur :

- 8 carottes nouvelles ou 4 carottes d'hiver
 - 1 botte d'oignons nouveaux ou ½ gros oignon
 - 1 petite botte de cerfeuil et estragon
 - 2 gousses d'ail
- Si vous le souhaitez, des pommes de terre nouvelles, quelques petits navets

L'épicier:

- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Du fond de veau

Le crémier :

- 20 g de beurre

- 1. Sortez la viande 20 minutes avant de la cuisiner (cela permet de ne pas faire de choc thermique à la chair, ce qui est toujours préjudiciable à sa tendreté)
- 2. Dans une grande cocotte, faites fondre le beurre et l'huile. Découpez en petits morceaux le ou les oignons ainsi que l'ail. Faites-les « suer » dans la cocotte sur feu modéré. Réservez-les
- 3. Pendant ce temps, salez et poivrez généreusement la viande sur toutes ses faces. Pelez les carottes et découpez-les en rondelles sauf si elles sont fines (procédez de même si vous ajoutez d'autres légumes).
- 4. Préchauffez le four à 180°. A la place des oignons et de l'ail, faites colorer le quasi de veau sur toutes ses faces. Réservez-le. A la place, versez 25cl d'eau avec le fond de veau, laissez bouillir et éteignez le feu sous la cocotte. Ajoutez la viande et toute la garniture.
- 5. Enfournez pour 20-25 minutes à peu près à couvert. Vérifiez la cuisson (voir bien réussir sa cuisson). Laissez reposer la viande 10 minutes dans sa cocotte en dehors du four. Puis ajoutez au dernier moment 4 belles pincées de cerfeuil et d'estragon, envoyez !

Servez ce veau avec des pommes de terre, un gratin dauphinois (voir ma recette), du riz, des tagliatelles, une printanière de légumes, etc.