

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Quasi ou
culotte

Quasi de veau de lait rôti au thym et à l'ail, risotto de châtaignes aux girolles



Recette de Jean-Pierre SCHEIDHAUER
A la Résidence (87-Beaune-les-Mines)



TEMPS

Préparation : 20 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 30 min



PARTS

Recette pour 2 personnes



INGRÉDIENTS

- 2 quasis de veau de 200 g chacun
- 400 g de girolles
- Ail, thym
- 400 g de châtaignes
- 1 oignon
- 100 g de mascarpone
- 100 g de crème épaisse
- 50 g de beurre
- 1 litre de fond blanc
- Sel, poivre
- Huile d'olive



PRÉPARATION

1. Saisir de chaque côté le quasi de veau dans une poêle avec de l'huile d'arachide, saler, poivrer.
Le mettre dans une plaque à rôtir au four 7 à 8 min et laisser reposer.
2. Ciseler l'oignon et le faire suer dans une sauteuse.
Ajouter les châtaignes hachées. Bien enrober de matière grasse, ajouter du fond blanc au fur et à mesure de la cuisson.
3. En fin de cuisson, ajouter beurre, mascarpone, crème, sel et poivre.
4. Servir dans une assiette creuse : le risotto de châtaigne au fond et le quasi émincé en tranches épaisses par dessus avec l'ail et le thym en décoration.

Crédit photo