



Quasi de Veau de Lait Poêlé Choisy

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Veau Naturel* CHEF®	1,5 L	Pomme de terre (grosse)	10 pièces
Quasi de Veau de lait paré	2,5 kg	Moelle de bœuf	150 g
Carotte en sifflets	100 g	Cœur de laitue	5 pièces
Oignon en rouelles	100 g	Beurre frais	200 g
Céleri branche	50 g	Moutarde de Meaux	50 g
Cèpe	500 g	Pétale de tomate confite	10 pièces
Brunoise de carotte	500 g	Beurre clarifié	PM
Brunoise de céleri branche	200 g	Ail en chemise	PM
Oignon ciselé	100 g	Thym	PM
Echalote ciselée	200 g		

Déroulé de la recette

Cuisson du quasi :

- Détailler la viande en pièces de 500 g puis blondir au beurre.
- Ajouter les sifflets de carottes, les oignons, le céleri branche, l'ail et le thym.
- Cuire à couvert au four.
- Débarrasser la viande sur une grille, dégraisser le récipient de cuisson, ajouter le 1/3 des pieds de cèpes, blondir puis mouiller avec le **FONDS DE VEAU Naturel* CHEF®**.
- Cuire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés, passer le jus au chinois étamine et réserver.

Garniture :

- Tailler les têtes de cèpes en brunoise et sauter au beurre.
- Dans un sautoir, ajouter la moelle, l'oignon ciselé, les brunnoises de carotte et de céleri branche, les 3/4 de la brunoise de cèpes et étuver.
- Blanchir 30 feuilles de cœur de laitue et réserver.
- Émincer le reste de laitue puis suer au beurre, ajouter la moitié de la brunoise étuvée puis lier l'ensemble avec du jus.
- Garnir chaque feuille de laitue avec cette préparation, former des sphères régulières et glacer au jus.
- Tailler des rectangles de pomme de terre de 3 mm d'épaisseur et les rissoler.
- Monter en mille-feuille avec le reste de la brunoise puis glacer au jus.
- Sauter le reste des pieds de cèpes au beurre, ajouter l'échalote ciselée et cuire à couvert.
- Mixer pour obtenir une purée bien lisse, ajouter la moutarde, 10 cl de jus de veau, les tomates confites taillées en brunoise et le reste des cèpes. Rectifier l'assaisonnement et réserver le condiment au chaud.
- Remettre à température de service l'ensemble des éléments, trancher les morceaux de quasi puis dresser harmonieusement.