

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Quasi ou
culotte

Pavé de quasi de veau cuit basse température risotto vénééré jus de morilles



Recette de Frédéric COIFFE Le Bar de
la Marine (33-Bordeaux)



TEMPS

Préparation : 15 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 30 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 4 pavés de quasi de veau de 140 g
- Huile de tournesol
- Beurre
- 2 branches de thym
- 250 g riz vénéré
- 1 oignon
- 5 cl d'huile d'olive
- 100 g de petits pois surgelés
- 12 asperges sauvages
- 1 échalote
- 50 g de morilles déshydratées
- 20 g de jus de veau déshydraté
- 50 g de bouillon de volaille déshydraté
- 20 g de sésame
- 10 g de sauce soja
- Micro pousse de petits pois (affila cress)



PRÉPARATION

Pour le risotto:

1. Eplucher l'oignon et le couper en petits cubes.
2. Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive, ajouter la branche de thym et le riz vénéré. Nacrer le riz 3/4 min et mouiller avec le bouillon de volaille (bouillon de volaille déshydrater délayer dans 700 g d'eau). Mouiller petit à petit, en 3 fois.
3. A la fin de la cuisson, avant le dernier mouillement ajouter les petits pois et rectifier l'assaisonnement.

Pour les morilles:

4. Réhydrater les morilles à l'eau chaude, réserver les plus belles morilles pour la présentation et hacher le reste. Utiliser l'eau de morilles pour faire le jus de veau.
5. Réaliser la sauce morilles en faisant revenir au beurre une échalote ciselée au beurre, ajouter les morilles hachées et mouiller avec le jus de veau.

Pour les pavés de quasi de veau:

6. Chauffer une poêle, ajouter l'huile de tournesol, une noisette de beurre et une branche de thym.
7. Colorer les pavés sur chaque face et cuire au four à basse température à 65°C pendant 30 min. Laisser reposer les morceaux de viande pendant au moins 20 min.

Pour le reste:

8. Faire revenir les asperges sauvages dans la poêle ayant servie pour les pavés 2/3 min et en fin de cuisson, déglacer avec 3 cuillères à soupe de jus de veau et poursuivre la cuisson 1 min.
9. Pour le dressage, émincer les pavés de quasi de veau et dresser le risotto vénéré sur le côté. Rouler les morilles entières dans le sésame. Décorer avec les morilles au sésame sur le veau émincé et les asperges sauvages. Dresser un cordon de sauce aux morilles.