

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Quasi ou
culotte

Quasi de Veau du Limousin confit au cidre doux et au miel, purée de patates douces



Recette de Aurélien DEMARS
L'Adéquate (87-Saint Hilaire
Bonnaval)



TEMPS

Préparation : 25 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 2h



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 800 g de quasi de Veau du Limousin
- 1 carotte, épluchée et coupée en gros cubes
- 2 oignons, épluchés et coupés en gros cubes
- 1 gousse d'ail épluchée et légèrement écrasée
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 50 cl de cidre doux
- 2 c. à soupe de miel d'acacia bio
- 25 g de farine
- 700 g de patates douces, épluchées, rincées et coupées en rondelles
- 20 cl de crème fraîche
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin



PRÉPARATION

1. Faites colorer le quasi sur toutes les faces, dans une cocotte avec l'huile d'olive.
Retirez-le de la cocotte et remplacez-le par les carottes et les oignons.
Au bout de 5 minutes, ajoutez le thym, le laurier et l'ail.
Faites revenir 5 minutes, saupoudrez de farine, laissez cuire 2 à 3 minutes en remuant.
Déglacez avec le cidre (raclez bien le fond de la cocotte).
Faites réduire la sauce 5 minutes, versez 30 cl d'eau.
2. Ajoutez le quasi dans la cocotte (le bouillon doit arriver à mi-hauteur), refermez-la et enfournez pour 1 heure à 150 °C.
3. Filtrez et faites réduire le jus de cuisson jusqu'à une sauce nappante. Incorporez le miel, salez et poivrez.
4. Faites cuire les patates douces pendant 15 à 20 minutes, démarrez la cuisson à l'eau froide.
5. Égouttez et mixez-les avec la crème, salez et poivrez.
6. Servez le quasi nappé de sauce au cidre, avec la purée de patates douces.

Crédit photo