Difficulté

Viande : Veau

Morceaux : Quasi ou culotte

Quasi de veau du Limousin figues et artichauts crus

Recette de Christian ETCHEBEST La Cantine du troquet (75-Paris)

TEMPS

Préparation : 30 min
Modes de cuisson : à poêler ou griller
Temps de cuisson : 4 à 6 min

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de quasi de Veau du Limousin
- 4 artichauts poivrade
- 4 figues
- Huile d'olive
- Sel, poivre, piment

PRÉPARATION

1. Faites cuire le quasi de veau 2 à 3 minutes sur chaque face, réservez au frais.
2. Tournez les artichauts poivrade, émincez-les, ainsi que les figues.
3. Détaillez le quasi en tranches fines.
4. Assaisonnez l'ensemble d'huile d'olive, de sel, de poivre et de piment d'Espelette.
5. Dressez harmonieusement sur quatre assiettes.

Crédit photo Frédéric GUY