

Difficulté III

Viande : Veau

Morceaux : Quasi ou
culotte

Quasi de veau du Limousin figes 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 figes
- 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 figes.
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