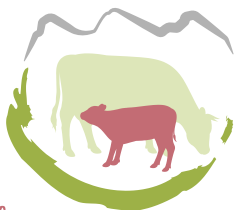


Cul de veau à l'ancienne



le
veau rosé
DES MONTAGNES DE LA DRÔME



Nos idées recettes

Autrice : **Margot, éleveuse à Bourdeaux**

Niveau de difficulté :



Catégorie : **plat**

Saison :



Convives : **6 à 8 personnes**

Préparation : **15 min**

Cuisson : **3h**



Mon panier

1,5 kg de quasi de veau

5 rillons ou 125 g de lard
demi-sel

1 talon de jambon cru

2 grands morceaux de barde

1 kg de champignons de Paris

1 kg de shiitakés

3 gros oignons

50 cL de fond de veau

30 cL de vin blanc

5 à 10 cL de vin d'épine ou de
porto

20 cL de crème épaisse

3 jaunes d'œuf

60 g de beurre

2 c. à s. d'huile d'olives

1 bouquet garni de saison

2 à 3 branches d'estragon

Sel, poivre

Cul de veau à l'ancienne



A vos fourneaux

1. Faites dorer le quasi sur toutes ses faces dans une cocotte avec 25 g de beurre et l'huile.
2. Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Pendant ce temps, pelez et hachez les oignons. Retirez la viande, videz le gras de cuisson et tapissez la cocote de barde. Disposez les oignons, puis la viande dans le fond de la cocotte, salez, poivrez et recouvrez de barde.
3. Enfournez et laissez cuire 30 min. Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons de Paris.
4. Sortez la viande du four et baissez la température à 180°C (th. 6). Arrosez de vin blanc, de vin d'épine et de fond de veau (le quasi doit être totalement immergé). Ajoutez le bouquet garni et enfournez pour 1h30.
5. Sortez la viande, retirez la barde et filtrez le jus de cuisson. Remettez la viande dans la cocotte. Arrosez de jus de cuisson. Ajoutez les rillons, le jambon et les champignons de Paris. Assaisonnez et ajoutez 1 branche d'estragon. Couvrez et laissez mijoter encore 1h15.
6. Avant la fin de la cuisson, émincez les shiitakés et faites-les sauter à feu vif avec le reste de beurre.
7. Dans une sauteuse, mélangez la crème avec les jaunes d'œufs, assaisonnez et ajoutez le reste d'estragon ciselé. Quand la viande est cuite, égouttez-la ainsi que la garniture et versez le jus de cuisson avec la crème aux œufs. Faites-la épaissir à feu vif en remuant constamment.
8. Emincez la viande en la coupant dans le sens inverse des fibres, entourez-la de sa garniture et nappez de sauce. Accompagnez avec les shiitakés poêlés.



Le conseil de Margot :

Le quasi de veau est le « cul » de veau, rebaptisé ainsi par les esprits chastes ! Une cuisson longue permet de confire la viande et obtenir un jus bien concentré.

