

# Quasi de veau farci aux langoustines et aligot à la truffe



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
154874	Quasi de veau semi-paré VVF 1,5/2,3 kg Le Boucher du Chef	160 Gramme
266574	Langoustine entière crue 10/15	1.5 Pièce
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	5 Centilitre
	Chou kale	2 Feuille
	Aligot Jeune Montagne	170 Gramme
	Truffe	50 Gramme
	Huile de noisette	2 Centilitre
	Poivre de timut	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Blanchir les feuilles de chou kale. Sur un papier film alimentaire, étaler les feuilles de chou blanchies et les queues de langoustines. Assaisonner au poivre de timut
- 2 Détailler le quasi de veau en pavé. L'embosser à l'aide de la préparation chou kale / langoustines
- 3 Cuire le rôti traditionnellement, dans un récipient de cuisson chaud avec de l'huile de noisette, jusqu'à coloration. Terminer au four à chaleur sèche 180°C en fonction de la cuisson désirée
- 4 Faire suer les échalotes dans le récipient de cuisson de la viande. Déglacer avec un verre d'eau glacée. Crémer
- 5 Laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce liée. Assaisonner avec du sel et du poivre
- 6 Remonter l'aligot en température
- 7 Pour le montage, finir avec une demi queue de langoustine rôtie et des lamelles de truffe

# Quasi de veau farci aux langoustines et aligot à la truffe

## L'astuce du Chef

---



Il est possible de réaliser cette recette avec un pavé de bœuf et des écrevisses.

Pour être certain de bien farcir au centre d'un produit, il faut faire une incision à l'aide d'un couteau long en croix avant d'embosser la farce juste raidie.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid