

Quasi de veau chemisé au serrano, sauge et parmesan



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
281448	Quasi de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 2,7/3,5 kg Le Boucher du Chef	160 Gramme
217169	Jambon de Parme AOP 16 mois tranché 18 x 17 g env. La Grande Charcuterie	45 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	80 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	20 Gramme
	Anchois	10 Gramme
	Câpres	15 Gramme
	Oignons rouges	10 Gramme
	Olives	15 Gramme
	Beurre	10 Gramme
	Lupin	5 Gramme
	Brin de coriandre frais	1 Pièce
	Brin de sauge fraîche	1 Pièce
	Marsala	0.01 Litre
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Tailler le quasi de veau en pavé et les réserver.
- 2 Faire rôtir les pavés de quasi au beurre en prenant soin de bien colorer chaque face, puis assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Tailler à la trancheuse le jambon de parme puis envelopper les quasis à l'aide de fines tranches.

Quasi de veau chemisé au serrano, sauge et parmesan

- 4 Insérer une feuille de sauge sous le jambon, réserver.
- 5 Faire cuire les pavés de veau au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C, cuisson à cœur à 60°C maximum. Réserver.
- 6 Dégraisser le récipient de cuisson des pavés de veau, déglacer au marsala puis assaisonner de sel et de poivre. Réserver ce jus à température.
- 7 Préparer la fricassée de légumes : saisir les demi-tomates et les oignons rouges dans de l'huile d'olive, ajouter la sauge, les câpres et les anchois puis les lupins, les olives et la coriandre fraîche. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 8 Dresser. En finition : passer le parmesan à la râpe sur les pavés de veau et recouvrir la fricassé de légumes de jus.

L'astuce du Chef



Pour une cuisson optimale du quasi de veau, il est primordial de travailler avec une sonde et de bien intégrer que par inertie la température continue de monter de quelques degrés en sortie de cuisson.

Pour le pavé de quasi, la sortie de cuisson se fera à 55/56°C afin d'être parfaite à 60°C à cœur.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid