

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



Budget :



### Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	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 Unitaire
	Chou kale	2 Feuille
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	5 Centilitre
	Aligot Jeune Montagne	170 Gramme
	Truffe	50 Gramme
	Huile de noisette	2 Centilitre
	Poivre de timut	PM
	Sel, poivre	PM

### Recette

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