



Facile



6 personnes



20 min de préparation



50 min de cuisson

Quasi de veau à la réglisse



Suggestions:

Savigny les Beaune

Cabernet d'Anjou

Ingrédients

6 gros cubes de 150g de veau
2 oignons rouges
6 jeunes poireaux
20cl de crème allégée
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe rase de poudre de réglisse
5 cuillères à soupe de Pastis
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
Gouttes de Tabasco
Sel et poivre

Préparation

- 1 Lavez et éplucher les 3 légumes. Couper les oignons en fines tranches, les carottes en 2 dans la longueur et les poireaux en tronçons de 1cm. Dans une cocotte en fonte, faire dorer les légumes avec l'huile de tournesol, 5 minutes à feu vif de tous les côtés.
- 2 Retirer et faire dorer le quasi de veau 10 minutes de tous les côtés et toujours à feu vif. Déglacer au Pastis, saupoudrer de réglisse et assaisonner. Ajouter 1 litre d'eau, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 30 minutes la viande et les légumes.
- 3 Au moment de servir, dans un bol, mélanger le jaune d'œuf et la crème. Ajouter une louche de sauce et bien mélanger avant de tout verser dans la cocotte et de lier la sauce.
- 4 Dresser sur les assiettes et finir par quelques gouttes de Tabasco. Accompagner d'une couronne de polenta et d'une salade verte à l'estragon.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



En saison, on peut ajouter quelques morilles fraîches juste avant de couvrir.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise