

POUR 2 PERSONNES

QUASI DE VEAU AUX LEGUMES PRIMEURS



Temps estimé : 35 min (20 min prépa/15 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 300 g de quasi[1] de veau coupé en 4 morceaux
- 1 botte de carottes primeurs
- 1 botte de navets primeurs
- 25g de beurre
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil. à café de sucre en poudre
- 2 brins de cerfeuil
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Rincez les légumes et mettez-les dans une casserole, recouverts d'eau, avec la moitié du beurre et le sucre. Laissez cuire 15 min jusqu'à complète évaporation du liquide. Mélangez et laissez caraméliser.

Faites revenir les morceaux de viande dans une poêle avec le beurre restant 5 min sur chaque face. Salez, poivrez et réservez au chaud.

Remplacez la graisse de cuisson par 2 cuil. à soupe d'eau. Faites bouillir 1 min en grattant les sucs puis, ajoutez le vinaigre.

Servez la viande accompagnée de sauce et de légumes parsemés de cerfeuil ciselé.

[1] Quasi de veau : morceau de veau de première qualité, savoureux, moelleux et fondant

BON APPETIT LES CHATS !