

## Quasi de veau à la tourangelle

Préparation : 30 minutes, cuisson : 1 heure 30.

Pour 5 ou 6 personnes.

1 kg de quasi de veau environ; 80 g de beurre; 1 c à soupe de sucre en poudre; 1 botte de petits oignons nouveaux; 1 dl de crème; 1 kg de petits pois frais; 1 botte de carottes nouvelles; 2 laitues; un peu de sarriette fraîche; 1 tasse de bouillon ou à défaut d'eau chaude; quelques brins de cerfeuil; sel et poivre.

Eplucher les petits oignons; les couper au ras de la tige; hacher la partie tendre de ces tiges; les mettre de côté; laver et éponger la sarriette; écosser les petits pois.

Gratter et laver les carottes nouvelles; les éponger; s'il s'agit de très petites carottes, les laisser entières, sinon les couper en forme de bouchons; laver les laitues sans détacher les feuilles; bien les égoutter, puis les couper en quatre.

Faire chauffer la moitié du beurre dans une cocotte et faire revenir le quasi de veau dans ce beurre chaud; l'assaisonner de sel et de poivre; ajouter les petits oignons; laisser bien colorer la viande sur toute ses faces en la retournant fréquemment.

Lorsqu'elle commence à dorer, la saupoudrer avec la moitié du sucre en poudre; couvrir et laisser la cuisson s'achever à feu doux.

Faire fondre le reste de beurre dans un sautoir; ajouter les tiges d'oignons hachées, les petits pois, les laitues et les carottes; couvrir et laisser étuver (cuire doucement à couvert) pendant 10 minutes environ.

Assaisonner de sel et de poivre; ajouter le reste de sucre et la sarriette; mouiller avec la moitié du bouillon ou de l'eau chaude; couvrir et laisser la cuisson s'achever.

Faire chauffer le plat de service et une saucière; découper le veau, puis le reconstituer sur le plat; l'entourer avec les petits oignons; garder le plat au chaud.

Déglacer le jus de cuisson du veau en ajoutant la crème et le reste de bouillon; bien remuer à la cuillère de bois et laisser cuire 2 minutes à feu vif.

Laver et hacher le cerfeuil.

Disposer les légumes dans un légumier et les arroser avec 2 cuillerées de la sauce du veau; les saupoudrer avec le cerfeuil haché; les présenter en même temps que le veau et servir le reste de sauce en saucière.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.