

Quasi de veau au lait

Préparation : 15 minutes, cuisson : 1 heure 45 à 2 heures.

Pour 6 à 8 personnes.

Un morceau de veau à rôtir, dans le quasi (1 kg 200 à 1 kg 500 environ); 3 beaux oignons; 1 feuille de laurier; 1 branchette de thym; 1 branche de basilic frais; 1 litre de lait (de préférence, frais non stérilisé); 50 g de beurre; 1 pincée de quatre-épices; sel et poivre.

Assaisonner le rôti de veau de sel et de poivre, puis le saupoudrer d'une pincée de quatre-épices; éplucher les oignons; les couper en lamelles; laver le thym, le laurier et le basilic.

Faire blondir le beurre dans une cocotte; faire revenir le rôti de veau dans ce beurre chaud; ajouter les oignons; laisser colorer en retournant souvent la viande.

Lorsque le veau est bien rissolé sur toute sa surface, l'arroser avec le lait; saler légèrement; bien poivrer; ajouter le thym, le laurier et le basilic; couvrir hermétiquement la cocotte et laisser cuire à feu doux; la cuisson est achevée lorsque les oignons sont complètement fondus et le lait réduit à l'état de crème épaisse et blonde.

Au moment de servir faire chauffer un plat de service; découper le rôti en tranches; le reconstituer sur le plat de service; retirer le thym, le laurier et le basilic de la sauce; en napper le morceau de veau; servir chaud.

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.