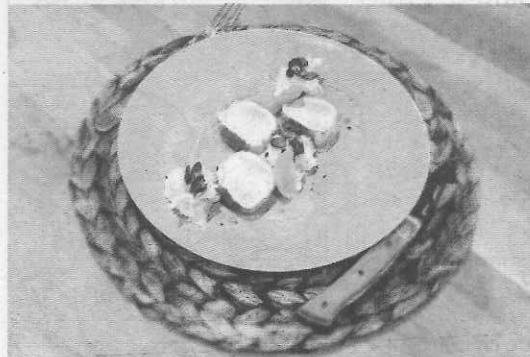




La recette du chef Yann Douet

Afin d'éviter de sortir, d'occuper vos enfants, je vous propose cette semaine une recette facile, peu onéreuse et que, j'en suis sûr, vous adorerez...



Quasi de veau caramélisé

Une recette gourmande et généreuse cette semaine autour du veau et de la terre.

Nous allons avoir besoin pour la préparation de la viande, d'un morceau de quasi de veau ou de filet, d'un oignon ciselé, d'un jus de volaille (reste du poulet rôti de dimanche), d'un bon morceau de beurre. Pour l'écrasée de pomme de terre, je vous conseille de la ratte du Touquet ou de l'amandine plus simple à trouver, du beurre et de la fleur de sel.

Nous allons commencer par l'écrasée de pomme de terre, lavez et épluchez les pommes de terre, déposez dans une casserole d'eau froide et salée. Cuire une trentaine de minutes. Attention à ne pas faire trop cuire les pommes de terre, elles doivent rester un peu fermes. Écrasez-les à la fourchette avec un peu de beurre et de la fleur de sel. Vous pouvez y ajouter un tour de moulin à poivre, des épices ou des herbes fraîches selon vos envies. Demandez à votre boucher préféré (vous connaissez le mien, non ? Pierre Drouillard) de vous préparer votre mor-

vailler le quasi de façon individuel. Je découpe dans la longueur pour le ficeler comme un mini-rôti.

Il suffit ensuite de bien le colorer dans de la matière grasse afin de le faire caraméliser. Débarrassez-le dans un plat et conservez le gras dans votre récipient de cuisson. Ajoutez votre oignon et laissez cuire très gentiment, on peut y ajouter, du thym frais, de l'ail, des carottes... Tout ce qu'on rajoute donne du goût mais pas trop quand même. Dégraissez par la suite et versez votre jus de volaille et laissez réduire. Montez au beurre à la dernière minute. Et voilà, c'est prêt ! La cuisson doit être rosée à l'intérieur, bien colorée à l'extérieur, l'écrasé légèrement ferme et surtout pas trop travaillé. Dressez à votre convenance. J'aime ajouter quelques graines pour apporter du croquant.

Tous les détails seront sur ma page Facebook "Yann Douet Cookit" et j'attends vos photos. Je vous donne rendez-vous la semaine prochaine pour une autre recette

Les vignerons du Cubzaguais vous conseillent

Cuvée Rhéa 2016. Cette cuvée est un assemblage de merlot 60%, cabernet franc 20% et cabernet sauvignon 20%.

Élevé en cuve, le vin est souple avec une belle structure. Les tanins arrondis vont accompagner sans masquer la richesse du veau.

Le mot du vigneron

Le château des Arras, c'est l'empreinte d'une famille. Au cœur de Saint-Gervais, sur un coteau dominant la Dordogne à 30 min de Bordeaux, le clos se referme autour du château avec ses vignes dédiées aux vins rouge et blanc. Le vignoble est certifié HVE et en conversion AB depuis 2018. Anne-Cécile et Marie-Caroline Rozier gèrent aujourd'hui la propriété. C'est entouré de leurs animaux qu'elles créent des vins à leur image : pleins de vie et de fraîcheur.

