

# Quasi de veau au four à la sarriette, poêlée de cèpes et d'aubergines, pomme purée

Pour 6 personnes

## Ingrédients :

1 Kg de quasi de veau avec quelques parures  
1 oignon  
3 gousses d'ail  
Quelques branches de sarriette  
12 cèpes bouchon  
2 aubergines moyennes  
1 Kg de pommes de terre mona-lisa ou bintje  
0,200 L de lait entier  
0,200 Kg de beurre  
Huile d'olive, sel fin, gros sel gris, poivre du moulin

## Préparation :

Dégraissier et parer le quasi de veau et réserver avec les parures taillées en gros dés.

Eplucher et laver délicatement les cèpes au moyen d'une brosse fine ; sécher et réserver.

Mettre à cuire les pommes de terre et réaliser une purée fine par la suite.

Eplucher et tailler les aubergines en 6 dans le sens de la longueur ; assaisonner et poêler à l'huile d'olive de chaque côté et finir au four pour quelques minutes. Débarrasser sur du papier absorbant et maintenir au chaud.

Dans un sautoir huilé et beurré, colorer le quasi sur toutes ses faces, ajouter l'oignon émincé, les gousses d'ail en chemise et parsemer de sarriette la pièce de quasi.

Enfourner à 180°C pendant 20 à 25 mn en arrosant et retournant la viande régulièrement.

Débarrasser, assaisonner et maintenir le quasi au chaud . Faire pincer les sucs de cuisson, déglacer avec 2 dl d'eau et laisser réduire en dépouillant sans cesse. Filtrer à l'étamine et réserver.

Couper les cèpes en deux et faire dorer à la poêle à l'huile d'olive, assaisonner.

Dresser harmonieusement les cèpes et les aubergines dans une assiette ; trancher le quasi de veau et répartir, finir par une cuiller de jus tranché. Servir la purée en légumier à part.

# Quasi de veau au four à la sarriette, poêlée de cèpes et d'aubergines, pomme purée

**Pour 6 personnes**

On peut assimiler cette préparation à celle de la côte de veau tant les saveurs de la viande caramélisée seront identiques ; cependant, cela permet de servir un plus grand nombre de convives avec la même pièce de viande, dépourvue de veinures de graisse et membranes

Et d'apprêter en rôti un autre morceau de veau que le filet ou la noix mais qui n'en est pas moins succulent et juteuse si l'on prend garde à la servir rosée.