

*Le quasi de Veau rôti au lard d'Arnad, Pommes de terre farcies au Brocciu, asperges vertes gratinées et copeaux de Lonzu, émulsion de Comté vieux*

Pour 4 personnes :

- 1 quasi de veau de 600 gr net env.
- 2 tranches de lard d'Arnad
- 1 oignon frais
- 1 échalote
- 1 botte de persil
- 1 gousse d'ail
- 20 gr de beurre
- 1 cl huile d'arachides
- sel et poivre du moulin



Eplucher et couper grossièrement l'échalote, l'ail et couper le lard en gros morceaux.

Dégraisser et dénervé éventuellement le quasi de veau.

Ficeler si nécessaire en commençant par les côtés puis entourer en serrant la viande. Faire un nœud.

Chauffer un sautoir lustré à l'huile d'arachides et colorer rapidement les rôtis ainsi obtenus sur toutes les faces. Ajouter une noix de beurre et quelques morceaux d'échalote, l'ail et le lard d'Arnad.

Assaisonner une fois colorés et terminer la cuisson dans le sautoir ou dans un plat, au four à 220°C selon l'appoint de cuisson souhaité. (10 min pour « rosé » soit 54°C à coeur – 25 pour « à point » soit 60°C à coeur).

**PREPARATION DES ASPERGES**

- 12 asperges vertes
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl d'eau
- 30 gr de chapelure
- 50 gr de Comté vieux
- sel

Casser la partie boisée des asperges et « écussonner » le corps (retirer les triangles jusqu'à la pointe).

Porter une grande quantité d'eau à ébullition et saler fortement.

Plonger les asperges 3 min dans l'eau bouillante.

Retirer et glacer aussitôt.

Dans une casserole, fouetter les jaunes d'œufs avec l'eau et une pincée de sel jusqu'à ce que la préparation double de volume.

Déposer les asperges sur une plaque de four et couvrir de préparation aux œufs. Saupoudrer de Comté râpé et parsemer. Passer sous le grill pour faire dorer.

### **PREPARATION DES POMMES DE TERRE**

- 8 pommes de terre amandine
- 1 brin de persil plat
- 200 gr de Brocciu ou ricotta
- 6 cl d'huile d'olive
- Sel, thym et poivre

Cuire 20 min les pommes de terre dans un grand volume d'eau salé (départ à froid) sans les avoir épluchées pour ne pas qu'elles ne se gorgent d'eau.

Egoutter et trancher les en 2 au milieu. Vider l'intérieur de chaque demi.

Ecraser à la fourchette et ajouter le Brocciu, le persil effeuillé et haché et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Assaisonner. Garnir chaque demi pomme de terre avec cette farce et déposer sur une plaque de four.

Cuire à 150 ° C pendant 15 min puis 5 min sous le grill pour faire dorer.

### **PREPARATION DU JUS DE VEAU**

- 500 gr de chutes de viande ou os de veau
- 1 carotte
- 1 oignon
- quelques champignons
- 15 gr de beurre
- 1 tête d'ail
- thym, laurier
- sel

Dans un rondou, saisir les chutes de viandes avec une cuillère d'huile d'arachide.

Eplucher la carotte et l'oignon.

Fendre la tête d'ail en deux sans l'éplucher.

Laisser caraméliser et ajouter la garniture grossièrement taillée.

Suer cette garniture et ajouter l'eau. Laisser cuire au minimum 1h.

Passer au chinois et réduire. Assaisonner.

### **FINITION DE LA SAUCE**

- 1 échalote
- 50 gr de Comté vieux 24 mois
- 20 cl de lait
- 15 cl de vin blanc
- 15 cl de jus de veau (ci-dessus)
- 20 gr de beurre
- Sel et poivre

Retirer la croûte du Comté et couper en cubes.

Eplucher hacher l'échalote.

Suer l'échalote au beurre dans une casserole.

Ajouter une louche de fond de veau (ci-dessus), le lait et le vin blanc. Ajouter les cubes de Comté et laisser fondre. Mixer et rectifier l'assaisonnement.

### **DRESSAGE**

- 100 gr de Lonzu (filet de porc séché Corse)
- feuilles de capucine pour décor

Trancher finement le Lonzu et parsemer dans l'assiette avec les feuilles de capucine.