

Quasi de Veau à la cocotte

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **25 min**

Temps de cuisson : **40 min**

1 quasi de veau de 1 kg
600 g de petites pommes de terre nouvelles
200 g de tomates cerises
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
120 g de beurre
150 g de lardons de poitrine fumée
8 gousses d'ail en chemise
4 brindilles de thym
10 cl de fond de veau
1 cuil. à soupe de cerfeuil concassé
fleur de sel
sel fin
poivre du moulin

Ficelez le quasi de veau, puis salez-le et poivrez-le sur toutes ses faces.

Lavez les pommes de terres et les tomates cerises.

Préchauffez le four à 170°C (thermostat 5-6).

Faites chauffer l'huile d'olive avec 70 g de beurre dans une cocotte allant au four.

Dès que le beurre est fondu, mettez-y délicatement le quasi de veau.

Faites-le colorer uniformément, en l'arrosant fréquemment, puis réservez-le sur une grille.

Dans la cocotte, faites revenir sur feu doux les lardons de poitrine fumée avec les gousses d'ail non pelées.

Mettez les pommes de terres, le quasi de veau, le thym et les tomates cerises dans la cocotte.

Ajoutez 3 cuillerées à soupe de beurre coupé en petits morceaux, parsemez le tout de fleur de sel.

Versez ensuite le fond de veau (ou, à défaut, de l'eau) dans la cocotte.

Couvrez la cocotte, puis enfournez-la. Comptez 40 minutes de cuisson en arrosant toutes les 10 minutes.

Le quasi de veau doit être cuit, les pommes de terre confites et les gousses d'ail bien moelleuses.

Retirez le quasi de la cocotte, enlevez les ficelles et coupez la viande en tranches.

Parsemez la garniture de cerfeuil concassé, disposez les tranches de quasi dessus et servez en cocotte.