

Quasi de veau aux noix

Ingrédients pour 8 personnes

1 7/10 kg quasi de veau
12 grosses noix
150 g roquefort bien affiné
4 c. à café crème fraîche
2 c. à café porto
20 g beurre
sel et poivre

Laissez le roquefort à la température de la cuisine pour qu'il ramollisse. Faites chauffer le four (th. 6 1/2 - 200 degrés). Beurrez un plat à four et mettez-y le morceau de veau; enfournez pour 1 h 15.

Après 30 mn retournez cette viande, salez-la, poivrez-la; versez 5 cuillerées à soupe d'eau chaude dans le plat. Vous arroserez ensuite ce rôti avec son jus toutes les 15 mn. La cuisson terminée, laissez-le reposer dans le four éteint.

La sauce: pendant ce temps, décortiquez et mixez les noix. Dans une petite casserole, mettez le roquefort, la crème, le porto et 2 pointes de couteau de poivre. Mettez sur feu doux et remuez sans arrêt jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux.

Hors du feu, incorporez les noix en poudre, puis détendez cette crème épaisse avec le jus de cuisson du veau. Servez la viande tranchée en présentant la sauce en saucière chaude.

VIN CONSEILLE: Ce plat recherché avec sa sauce

riche en saveur mérite un grand vin. Un bordeaux rouge comme un "graves" serait parfait; corsé et nerveux, il est assez puissant pour ne pas être écrasé par l'alliance des noix et du roquefort.

Temps de préparation: 1h20+

Classification: veau (plat), moyenne (difficulté), 3/3 (toques)

Origine: Recettes raffinées de Prima

Date: 29.05.2005

Enregistré par: démo