

Quasi de veau rôti, aux marrons



Ingrédients pour 5 pers. :

20 mn de préparation

50 mn de cuisson

- Quasi de veau, ficelé en rôti de 700g env.
- 6 échalottes
- 1 gousses d'ail
- Une petite branche de thym et de romarin
- 3 carottes
- 2 c.a.c. de fond de veau
- 500ml d'eau
- 600g de marrons en conserve
- Sel et 5 baies (ou poivre)
- 2 c.à.s d'huile de pépin de raisin ou de tournesol
- 50 g de beurre

- 1- Préchauffer votre four thermostat 6-7 (200°C)
- 2- Eplucher puis ciseler finement les échalottes
- 3- Eplucher puis couper les carottes en rondelle les plus fines possible ou en tagliatelle à l'aide d'un économiseur
- 4- Eplucher votre gousse d'ail et couper en battonnets ou en lamelles pas trop épaisses
- 5- Prendre le quasi de veau. A l'aide d'un couteau, traverser le roti de part en part et y insérer un battonnet d'ail, répéter l'opération afin de répartir l'ail dans l'ensemble du roti.
- 6- Déposer votre quasi au milieu d'un plat allant au four. Répartir 2 cuillères d'huile sur le roti. Saler et poivrer généreusement toutes les faces du roti. Répartir en petits dés, les 50g de beurre sur le dessus du roti
- 7- Déposer les échalottes et les carottes autour du quasi et placer les branches de thym et de romarin au plus proche du roti.
- 8- Dissoudre le fond de veau dans l'eau puis répartir autour du roti.
- 9- Enfourner pour 40mn
- 10- Disposer les marrons autour du roti, ajouter de l'eau si nécessaire.
- 11- Enfourner à nouveau pour 10mn
- 12- Sortir votre quasi, poser une feuille d'aluminium dessus et le laisser tranquille 10mn.
- 13- Au moment de servir, découper votre roti en fines tranches et disposer la garniture autour.