

Quasi de Veau aux Morilles : Recette Gastronomique et Accord Mets-Vins

L'Accord Mets-Vins : Clos Rougeard

- Le Clos Rougeard (Saumur-Champigny) est un vin d'exception dont la finesse tannique et les arômes de fruits rouges mûrs subliment la chair délicate du veau.
- Température de service idéale : 16-17°C pour préserver la complexité aromatique.
- Conseil : Ouvrir la bouteille 1 heure avant le service pour permettre au vin de s'aérer et de révéler toute sa profondeur.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 800g de quasi de veau de qualité bouchère
- 300g de morilles fraîches (ou 50g de morilles séchées)
- 20cl de crème liquide entière (30% MG)
- 1 échalote ciselée finement
- 10cl de vin blanc sec
- 50g de beurre demi-sel
- Sel fin et poivre du moulin
- Quelques brins de persil plat pour le dressage

Matériel nécessaire

- Une cocotte en fonte ou une poêle à fond épais
- Une planche à découper et un couteau de chef
- Une passoire fine (pour le nettoyage des morilles)
- Une spatule en bois

Étapes de préparation

- Nettoyage : Si vous utilisez des morilles séchées, réhydratez-les dans de l'eau tiède pendant 30 minutes, puis rincez-les abondamment pour éliminer le sable.
- Saisissage : Dans la cocotte, faites fondre le beurre et saisissez le quasi de veau sur toutes les faces jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- Cuisson : Retirez la viande, ajoutez l'échalote dans la cocotte et faites-la suer. Ajoutez les morilles et déglacez avec le vin blanc.

- Mijotage : Remettez la viande, versez la crème, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 15 à 20 minutes selon l'épaisseur.
- Repos : Sortez la viande de la cocotte et laissez-la reposer sous une feuille d'aluminium pendant 5 minutes avant de la trancher.

Conseils de service

- Dressez les tranches de veau nappées de la sauce onctueuse aux morilles.
- Accompagnez ce plat d'une purée de pommes de terre maison à l'huile d'olive ou de tagliatelles fraîches.
- Servez le Clos Rougeard dans de grands verres à vin pour favoriser l'expression du bouquet.