



QUASI D'AGNEAU SAUCE VIN ROUGE

Pour 4 personnes

- 4 Quasi d'agneau de 150 g
- 10 g Morilles séchées
- 100 g Parfait (tube)
- ½ c.s. Cognac ou Sherry
- Huile et beurre pour rôtir
- Poivre de Cayenne

- 5 dl Vin rouge
- 2 Oignons ou échalotes hachées
- 4 c.c. Maïzena
- 1 dl Fond d'agneau ou bouillon
- 1 c.s. Cognac
- 1 c.c. Sucre
- 2 Brins de romarin
- Sel et poivre du moulin

Recette : Viande

1. Parer les quasis et les entailler sur le côté, pour faire une poche.
2. Préchauffer le four à 80 degrés, chauffer également les assiettes, le plat et la saucière.
3. Mélanger les morilles égouttées, le Parfait et le cognac, farcir les quasis et fermer avec des cure-dents.
4. Chauffer le beurre à rôtir, faire revenir les quasis 5 min de chaque côté, les assaisonner, les poser sur le plat au four à 80 degrés, pendant 40 min. (peut se garder au chaud à 60 degrés pendant 30 min)

Recette : Sauce

1. Faire suer les oignons ou échalotes avec le romarin dans un peu de beurre, ajouter le vin, faire réduire de moitié et passer au tamis.
2. Diluer la Maïzena avec le fond de cuisson de la viande, ajouter et laisser cuire 3 min.
3. Ajouter le Cognac, le sucre, sel et poivre.

Napper les assiettes de sauce. Couper les quasis en tranches et poser dessus.

Mai 2008, Guy Nicolet - Ernest Scherler – Bernard Taeschler