



Prince Veaudoux de Baptiste Denieul pour Rock'n Toques

La recette de Baptiste Denieul pour Rock'n Toques : Prince Veaudoux.

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de quasi de veau
- 50 g de curry 100 g d'huile d'olive
- Une branche de thym
- Roquette
- 350 grammes de pomme de terre
- 4 cuillère à soupe de farine
- 4 Œufs

- Sel fin

Sauce pesto

- 50 g parmesan
- 50 g d'ail
- 1 jus de citron
- 50 g de basilic Basilic
- 50 g de pignons de pin
- 50g pain de mie

Procédure

Mettre 800 g de quasi de veau dans une cocotte au four avec 50 g de curry, 100 g d'huile d'olive, une branche de thym et une tête d'ail dans une four à 100° pendant 12 heures.

Réaliser une sauce pesto, mélanger 50 g de chaque ingrédient (huile d'olive, parmesan, jus de citron, basilic, ail, pignon de pain et pain de mie) mixer l'ensemble et ajouter à la viande après cuisson avant l'envoi.

Réaliser des pommes croquettes, mélanger et faire des petites boules de 100 g de chaque ingrédient (purée de pomme de terre, farine, jaune d'oeuf) et frire dans une friteuse bien chaude et assaisonner de sel fin.

Servir l'ensemble avec de la roquette fraîche.



Baptiste Denieul