



Vofastgood de Laurent Bacquer pour Rock'n Toques

**La recette de Laurent Bacquer pour Rock'n
Toques : Vofastgood.**

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 Quasi de veau
- Curry
- Huile olive
- 600 G Grenailles
- 6 Gousses d'ail
- Thym
- Laurier
- 2 Courgettes

- Curcuma
- Graines de fenouil
- 1/2 Litre de fond de volaille
- 1/2 Litre de crème
- 300 G mozzarella
- 100 G parmesan râpé
- 8 tomates cerises grappe

Procédure

Mariner le quasi de veau dégraissé avec le curry et l'huile d'olive, saler et poivrer.

Réserver au frais une nuit.

Le lendemain, colorer le quasi sur toute ses faces dans une cocotte avec de l'huile et du beurre, puis l'enfourner à 120°C pendant 2H30 environ.

Quand il est cuit, le laisser reposer 1/2H hors du four dans la cocotte.

Cuire les grenailles en cocotte avec les aromates, l'huile d'olive et le beurre.

Tailler les courgettes en brunoise, les poêler avec le curcuma et les graines de fenouil, saler, poivrer.

Faire bouillir le fond de volaille, le crémer, ajouter les fromages, mixer, assaisonner.

Poêler les filets de poulet, les tailler en morceaux. Assaisonner les tomates et les cuire A 100 ° pendant 1H30.

Dresser dans les bocaux les pommes de terre, le poulet, la sauce, les courgettes puis les tomates.