

Le quasi de veau farci

Pour 6 personnes

(env. 380 calories par pers.)

Prix de revient: env. Fr. 57.-,
soit Fr. 9.50 par convive

Préparation: 30 min., la veille
du repas

Marinage: une nuit

Cuisson: 1 h.

Ingrédients: 1,200 kg de
quasi* de veau - 200 g de
jambon cuit - 4 fines tranches

de lard maigre - 5 grosses
olives vertes ou noires
dénoyautées - 2 c. à c. de
câpres - 1 oignon moyen - 2
gousses d'ail - 2 c. à s. de jus
de citron - 2 c. à s. d'huile -
3 c. à s. de vinaigre - sel

Préparation

La veille du repas, hacher
ensemble les câpres, les olives,
le jambon et le lard. Mettre ce
hachis dans une petite terrine.
Bien remuer à l'aide d'une
cuillère de bois pour amalga-
mer les ingrédients.

Dans le morceau de viande
et dans le sens de la longueur,
pratiquer une fente d'un bout
à l'autre. Cette ouverture doit
être assez large pour recevoir
la farce. Enfouir cette dernière
à l'aide d'une cuillère.

Refermer le morceau avec
du fil et une aiguille. Le ficeler.

Déposer ensuite le rôti dans
la cocotte destinée à la cuisson.
Ajouter l'huile, le jus de citron,
le vinaigre, un peu de sel (la
farce a déjà un goût salé).

Eplucher et émincer l'ail et
l'oignon. Les joindre à la mari-
nade. Couvrir et laisser reposer
toute la nuit. Retourner deux
fois la viande (on peut se
contenter d'un marinage de
6 heures, au cas où l'on déci-
derait de servir ce rôti un soir).

Une heure et quart avant
le repas, faire chauffer le four à
180°. Retirer l'ail et l'oignon
de la marinade. Placer sur la
cocotte un couvercle qui ferme
bien (une feuille d'aluminium

convient parfaitement). Mettre
le rôti au four et laisser cuire
pendant 1 h., en retournant le
morceau de viande une fois.

Servir le rôti en tranches, en
arrosant de sauce.

* Le quasi est un morceau de
première catégorie situé dans le
haut de la cuisse du veau. La
viande, assez chère, est excel-
lente, fine et moelleuse. On peut
choisir des morceaux plus écono-
miques, tels que le carré ou
l'épaule. Ils conviendront égale-
ment très bien.