

RECETTE MUSCAT



**Recette de Denis VISELLACH**

Restaurant BELLAVISTA - Hôtel le Bellevue - Place Le Foiral - 66230 PRATS de MOLLO  
tél. : 04 68 39 72 48

## Quasi de Veau des Pyrénées en brochette d'aubier du tilleul & mousseline d'amande

P O U R 4 P E R S O N N E S

**Ingrédients :** 800g de quasi de veau, 1 bâton d'aubier du tilleul (magasins bio), sel, poivre.

**Mousseline d'amande :** 50g de chou-fleur, 70g de crème fleurette,  
25g de poudre d'amande, sel, poivre.

**Jus citronné :** 30g de jambon Serrano, 1/2 poivron rouge, 1 oignon, 1cl d'huile d'olive,  
1 citron, 30cl de jus de volaille, sel, poivre.

**Préparation :** 30 mn • **Cuisson :** 5 mn • **Difficulté :** facile.

• **Mousseline d'amande.** Cuire le chou-fleur à la vapeur. Rafraîchir et égoutter. Faire bouillir la crème. La verser sur la poudre d'amande et laisser gonfler 5 mn. Mixer le chou-fleur et la poudre d'amande. Saler, poivrer. Réserver.

• **Jus citronné :** Faire revenir rapidement dans l'huile d'olive, le jambon avec le 1/2 poivron, et l'oignon finement taillé (les ingrédients ne doivent pas se colorer). Déglacer avec le jus du citron. Incorporer le zeste et le jus de volaille. Laisser réduire de moitié à feu doux.

• **Détailler le quasi de veau** en cubes. Piquer un cube sur une pique en bois. Faire revenir les brochettes ainsi constituées directement à la poêle. Ajouter sel et poivre. Réserver au chaud.

• **Dresser l'assiette :** Disposer au centre de l'assiette un rectangle de mousseline d'amande. Disposer 3 brochettes sur le dessus. Verser le jus dans une verrine (ou une saucière individuelle) à poser sur le côté de l'assiette.

**Le Conseil du Sommelier :**  
Le Muscat sec possède une belle intensité aromatique aux notes de fleur d'acacia, de chèvrefeuille... Complexe et fruité, fin et élégant, sa vivacité et son joli final frais et persistant accompagneront à merveille ce plat savoureux.



RECETTE MUSCAT

## Quasi de Veau des Pyrénées en brochette d'aubier du tilleul & mousseline d'amande



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.