

Quasi de veau farci aux girolles



Plat **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Cuisinez le veau autrement avec cette recette.

Recette proposée par : Blog [mireille herbe folle](#)

Ingrédients

- 1 quasi de veau
- girolles fraîches (à doser selon vos envies)
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 petit verre de vin blanc
- 1 filet d'huile d'olive
- persil
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre

Préparation

- 1 Ouvrez le quasi de veau dans le sens de la longueur et faites quelques entailles sur les côtés. Réservez.
- 2 Faites dégorger les girolles dans une poêle puis hachez-les avec l'ail émincé et le persil (non revenus) ainsi que du sel et du poivre.
- 3 Insérez cette farce à l'intérieur du quasi de veau. Refermez-le et recousez-le délicatement.
- 4 Déposez-le dans une cocotte avec un peu d'huile et faites-le revenir sur toutes les faces.
- 5 Laissez cuire tranquillement quelques minutes et rajoutez un peu de vin blanc.
- 6 En fin de cuisson, ajoutez la crème.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

