Émincé zurichois

Viande Suisse
La différence est là.

Durée totale: 40 min

Temps actif: 40 min

Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g	viande de veau suisse (p.ex. noix pâtissière)
	poivre du moulin
200 g	champignons de Paris
1	oignon
40 g	beurre
1.5 dl	vin blanc sec
2.5 dl	crème
1 dl	bouillon
	sel
1 bouquet	persil

Valeurs nutritives

Une portion (sans rösti) contient:

460	kcal
35 g	de protéines
4 g	de glucides
33 g	de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Conseil

La viande de veau peut être remplacée par du poulet ou de la viande de porc. Ton boucher émincera volontiers la viande pour toi.

Préparation

1 Couper la viande en fines lanières et poivrer légèrement. Nettoyer les champignons et les couper en lamelles. Peler l'oignon et le couper en petits dés.

2 Dans une poêle, faire chauffer le beurre, y saisir les lanières de viande par portions, les sortir de la poêle et les réserver au chaud.

3 Saisir les oignons et les champignons dans la poêle sans cesser de remuer. Déglacer avec le vin blanc, la crème et le bouillon, puis laisser mijoter jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.

4

Viande Suisse
La différence est là.

Déposer la viande dans la sauce, faire chauffer quelques instants, saler et poivrer.

5 Avant de servir, parsemer de persil haché.

Accompagner de Rösti.