

EMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

400 g de noix de veau,
coupée en lamelles d'env.
4 cm de long
100 g de rognons de veau,
coupés en tranches
d'env. 3 mm d'épaisseur
beurre à rôtir
2 échalotes, coupées en lamelles
150 g de champignons de Paris,
coupés en lamelles
sel, poivre
1 dl de vin blanc
2 dl de crème entière
1 cc de maïzena
un peu de zeste de citron
1 cs de persil plat, haché
persil plat pour décorer



PREPARATION

- 1 Rissoler la viande dans le beurre par petites quantités, retirer du feu et réserver à couvert.
- 2 Faire revenir les échalotes dans le beurre. Ajouter les champignons, étuver, assaisonner. Incorporer à la viande.
- 3 Enlever l'excédent de graisse dans la poêle avec du papier ménage puis déglacer avec le vin. Diluer la maïzena dans la crème, incorporer en remuant.
- 4 Ajouter la viande et les champignons à la sauce, mélanger. Ajouter le zeste de citron et le persil, rectifier l'assaisonnement. Retirer du feu.
- 5 Disposer sur des assiettes chaudes, décorer.
Servir avec des rösti.