

EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

Recette suisse



Préparation : 30 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 55 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 40 g d'échalotes - 150 ml de fond de veau - 20 g de beurre, à température ambiante - 2 c.s. de farine de blé - 200 ml de crème liquide - 1 pincée de sucre - 1 c.s. de jus de citron - 600 g d'escalope de veau - 30 ml d'huile de colza - 50 ml de vin blanc - sel, poivre blanc - POUR LES ROESTIS : - 1 kg de pommes de terre - 100 g d'oignons - ½ c.c. de sel - 1 pincée de muscade - poivre - POUR SAISIR LES ROESTIS: - 50 ml d'huile de colza - 30 de beurre

EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE :

1. Commencez par préparer des roestis.
2. Mettez les échalotes avec le fond de veau dans la cuve et lancez le programme EXPERT 1 minute/ vitesse 15/120°C.
3. Mélangez 1 cuillère de farine et le beurre mou dans un bol pour obtenir un mélange homogène. Portez à ébullition le fond de veau avec le programme EXPERT 5 minutes/vitesse 5/120°C. Après 3 minutes, rajoutez le mélange de beurre et de farine, la crème liquide, le sel, le sucre, le poivre blanc et le jus de citron dans la cuve. Réservez.
4. Emincez l'escalope de veau en lamelles de 1 cm (coupez à la perpendiculaire des fibres). Salez et poivrez et saupoudrez les lamelles de veau avec une cuillère de farine. Mélangez bien.
5. Mettez la viande avec l'huile de colza dans la cuve. Retirez le bouchon du couvercle et faites revenir la

viande avec le programme EXPERT 8 minutes/vitesse 1A/120°C.

6. Rajoutez 50 ml de vin blanc et la sauce réservée, lancez le programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/95°C. Servez l'émincé de veau avec des roestis.

ROESTIS :

1. Mettez 250 ml d'eau dans la cuve et posez les pommes de terre dans le panier vapeur. Lancez le programme VAPEUR. Les pommes de terre ne devraient pas être complètement cuites. Rincez les pommes de terre avec l'eau froide et épluchez-les.

2. Râpez les pommes de terre et les oignons avec le disque râpeur 4 mm dans la cuve avec le programme ROBOT.

3. Mélangez avec les autres ingrédients et assaisonnez.

4. Chauffez l'huile dans une poêle et disposez des tas de mélange de pommes de terre d'une épaisseur de 1 ½ cm. Aplatissez avec une fourchette pour obtenir des petites galettes. Faites cuire les roestis à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Mettez une petite noix de beurre sur les roestis et laissez-la fondre. Réservez au chaud et servez avec l'émincé de veau.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE