



PLAT PRINCIPAL

ÉMINCÉ À LA ZURICHOISE ET SES RÖSTIS



★★★★☆ (39)

1 H 20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pour l'émincé à la zurichoise

- 600 g** d'émincé de veau
- une pincée** de poivre fraîchement moulu
- un peu** de beurre à rôtir
- 1 cs** de farine
- 1** oignon finement émincé
- un peu** de beurre à rôtir
- 300 g** de champignons, en fines lamelles
- 1,5 dl** de vin blanc sec
- 2,5 dl** de crème entière
- 1 cs** de Maïzena
- 1 dl** de bouillon de viande

pour les röstis

- 1 kg** de pommes de terre à chair farineuse, râpées à l'aide d'une râpe à rösti
- un peu** de sel et de poivre
- 2 cs** de beurre à rôtir
- 1 cs** de beurre

Pour le dressage

- 1 botte** de persil finement haché

PRÉPARATION

- 1** Préparation de l'émincé à la zurichoise:
Poivrer légèrement la viande. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saisir la viande par portions pendant environ 3 minutes à feu vif. La retirer de la poêle et la saupoudrer d'un peu de farine. Saler la viande.
- 2** Faire revenir l'oignon avec un peu de beurre à rôtir. Ajouter les champignons et les faire revenir quelques minutes. Déglacer avec le vin blanc. Laisser le vin réduire presque complètement.
- 3** Mélanger la crème froide avec la Maïzena. Ajouter le mélange aux champignons avec le bouillon dans la poêle. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter la sauce pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'elle s'épaississe légèrement.
- 4** Déposer la viande dans la sauce. Réchauffer brièvement. Ajouter la moitié du persil. Utiliser le reste du persil pour décorer.
- 5** Préparation des röstis:
Préparer les röstis en même temps que la viande (étape 1 de la préparation). Assaisonner les pommes de terre râpées. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle.
- 6** Ajouter les pommes de terre et les remuer en continu avec une cuillère ou une spatule à rösti à feu moyen afin que toutes les lamelles soient cuites uniformément.
- 7** Rassembler le tout en une galette, recouvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Retourner la galette de rösti, beurrer les bords et laisser griller encore 5 minutes sans recouvrir, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.