

EMINCÉ à LA ZURICHOISE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 80g Oignons
- 20g Beurre
- 600g Viande de veau sans nerf sans os
- 1cc Sel
- 2 pincée Poivre
- 15g farine
- 120g Eau
- 250g Champignons de Paris
- 1 cube Bouillon de boeuf
- 50g Vin blanc
- 1 1/2 cs Maizena
- 100g Crème entière
- 1 pincée Poivre
- 1/2 bouquet Persil frais

Préparation:

- Mettre les oignons dans le bol de mixage et hacher 5 sec/vitesse 5, puis racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre à rôtir et rissoler 3 min/120°C/□/vitesse 2.
- Assaisonner la viande de veau avec ½ c. à café de sel et 2 pincées de poivre, saupoudrer de farine et faire revenir 5 min/120°C/□/vitesse □.
- Ajouter l'eau, les champignons et le bouillon de bœuf, remplacer le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle du bol de mixage pour éviter les projections et cuire 25 min/100°C/□/vitesse □.
- Mélanger le vin blanc et l'amidon de maïs dans un petit récipient. Ajouter le mélange vin blanc-amidon de maïs, la crème entière, ½ c. à café de sel et une pincée de poivre, remplacer le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle du bol de mixage et chauffer 5 min/100°C/□/vitesse □
- Assaisonner l'émincé à la zurichoise, parsemer de persil et servir.