

## EMINCE DE VEAU A LA ZURICHOISE

- **Type de plat :** Plat principal
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 20 min



### Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g d'émincé de veau dans la noix
- 300 g de rognons de veau (ou 800 g de noix)
- 100 g de beurre
- 80 g d'échalotes hachées
- 160 g de champignons
- 1,2 dl de vin blanc sec
- 2 dl de crème liquide
- 1 dl de fond brun, beurre manié, persil, zeste de citron.

### Etapes de préparation

1. Faire sauter à part les émincés, assaisonner et garder au chaud. Faire suer échalotes et champignons, déglacer au vin blanc, ajouter le fond brun et laisser cuire quelques instants.
2. Passer la sauce et la lier avec le beurre manié.
3. Ajouter la crème. Reprendre la sauce et y mélanger les ingrédients. Réchauffer avec prudence et relever avec le zeste de citron.

