

Émincé de veau aux champignons



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de veau (épaule par exemple mais je prends des escalopes dans la sous-noix pour 2 c'est plus pratique)

2 oignons

50 g de beurre

Farine-sel-poivre

10 cl de vin blanc

10 cl de bouillon

250 g de champignons de Paris

1 dl de crème fraîche liquide

Persil

Émincer la viande en bâtonnets. Dans un saladier mettre de la farine salée et poivrée et y rajouter les morceaux de viande, bien mélanger pour fariner tous les morceaux. Faire étuver les champignons émincés dans 20 g de beurre, les assaisonner. Les réserver.

Dans une poêle faire fondre 30 g de beurre et y mettre à dorer la viande. La réserver au chaud. Dans la même poêle faire à peine blondir les oignons émincés, ajouter le vin blanc et le bouillon, réduire de moitié par ébullition. Ajouter les champignons et laisser mijoter 5 mn. Terminer en mettant le veau et la crème. Chauffer et saupoudrer de persil. Vous pouvez accompagner de röstis qui sont des galettes de pommes de terre râpées auxquelles on ajoute 1 oignon finement râpé, sel et poivre. On fait fondre du beurre dans une poêle et on fait dorer des petits tas du mélange de pommes de terre en les aplatissant et en retournant les galettes obtenues à mi-cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>