

**THOMY**

ÉMINCÉ À L'ACCENT ZÜRITÜÜTSCH

INGRÉDIENTS

300 g	d'émincé de veau
100 g	de champignons frais
2 pièces	échalotes
1 pièce	oignon
1 pincée	de farine
15 g	sauce Émincé à la zurichoise THOMY
1 bouteille	Huile d'olive
1 paquet	Röstis (prêts à consommer)
1 pincée	Sel & poivre du moulin

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Mettre les röstis dans le four préchauffé et les préparer selon les instructions figurant sur l'emballage.
- Étape 2 Couper l'escalope de veau en fines lanières de 1 cm, transversalement aux fibres de la viande. Pour rendre la viande bien croustillante, saupoudrer d'un peu de farine avant de la faire cuire.
- Étape 3 Éplucher et hacher les échalotes. Nettoyer les champignons et les couper en deux.
- Étape 4 Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle et ajouter les lanières de viande. Cuire à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, les retourner de temps à autre. Lorsque les lanières sont cuites, saler, poivrer et les retirer de la poêle.
- Étape 5 Chauffer à nouveau le beurre clarifié dans la poêle et y faire revenir les champignons et les échalotes. Ajouter la sauce Émincé à la zurichoise THOMY et les lanières de viande cuites. Ne plus porter à ébullition, mais laisser mijoter quelques minutes. Ton plat traditionnel suisse a été un véritable succès en termes d'apparence et de goût? Alors mets-nous l'eau à la bouche en postant une photo avec #LOVEthomy sur Facebook ou Instagram.