

ÉMINCÉ À L'ACCENT ZÜRITÜÜTSCH

INGRÉDIENTS

g d'émincé de veau

g Champignons

pièces d'échalotes

pièce Frühlingslauch

pincée de farine

g sauce Émincé à la zurichoise THOMY

bouteille Olivenöl

paquet Röstis (prêts à consommer)

INSTRUCTIONS

ou Instagram.

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