



THOMY

ÉMINCÉ À L'ACCENT ZÜRITÜÜTSCH

INGRÉDIENTS

g d'émincé de veau

g champignons

pièces échalotes

pièce oignon blanc de taille moyenne

pincée de farine

g sauce Émincé à la zurichoise THOMY

bouteille Huile de friture

paquet Röstis (prêts à consommer)

pincée Sel, poivre

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.