



Nom:

Faire sauter



Exercice

Tu dois préparer la recette de l'émincé de veau à la zurichoise. Fais attention! Le texte de la recette à la page suivante est truffé d'erreurs. Trouve-les et corrige-les avant de préparer ton plat.

Émincé à la zurichoise

Pour 4 personnes

Préparation: env. 40 minutes

Beurre à rôtir ou crème à rôtir
600 g de viande de veau, p. ex. du faux-filet ou de la longe, émincée par le boucher
Sel, poivre
2 échalotes finement hachées
200 g de champignons de Paris nettoyés et émincés
1 cs de farine
2 dl de bouillon de viande
1,5 dl de crème entière
½ bouquet de persil finement haché pour décorer



Nom:

Faire sauter

Préparation

1 Préchauffer le four à 75 °C et y glisser une assiette.



2 Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Ajouter la viande en une fois et la braiser à feu doux, en la remuant de temps en temps.



3 Sortir la viande de la poêle, la déposer sur le plat préchauffé et l'assaisonner. La réserver dans le four froid.



4 Jeter l'échalote dans la même poêle que la viande et la faire revenir à petit feu dans beaucoup de beurre à rôtir. Ajouter les champignons et les faire bouillir.



5 Saupoudrer le tout de farine et étuver un instant.



6 Déglacer avec la crème et faire réduire de moitié. Ajouter le bouillon et laisser mijoter quelques instants.



7 Mettre la viande dans la sauce, rectifier l'assaisonnement et veiller à ne pas laisser reprendre l'ébullition. Parsemer de ciboulette hachée.



Solution

Faire sauter

Préparation

1 Préchauffer le four à 75 °C et y glisser une assiette.



2 Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Ajouter la viande **par portions** et la faire **sauter à feu vif**, en la remuant de temps en temps.



3 Sortir la viande de la poêle, la déposer sur **l'assiette préchauffée** et l'assaisonner. La réserver dans le four **chaud**.



4 Jeter l'échalote dans la même poêle que la viande et la faire revenir à **feu moyen** dans **un peu** de beurre à rôtir. Ajouter les champignons et les faire **suer**.



5 Saupoudrer le tout de farine et faire **blondir** un instant.



6 Déglacer avec **le bouillon** et faire réduire de moitié. Ajouter **la crème** et laisser mijoter quelques instants.



7 Mettre la viande dans la sauce, rectifier l'assaisonnement et veiller à ne pas laisser reprendre l'ébullition. Parsemer de **persil haché**.