

## Emincé à la zuricoise

Pour 4 personnes

250 g de champignons de Paris frais

50 g d'oignons

1 c. à s. d'huile (15 g)

300 g de veau, émincé

200 g de rognons de veau, émincé

sel, poivre, paprika

1 c. à c. de farine (5 g)

1 c. à s. de beurre (15 g)

2 c. à s. de jus de citron

1 dl de vin blanc

1 dl d'eau

2 c. à c. de maïzena (10 g)

1 pot de crème ou de demi-crème  
(1,8 dl)

1 c. à s. de persil haché

Nettoyer et émincer les champignons. Eplucher et hacher finement les oignons. Chauffer l'huile et y faire revenir rapidement la viande et les rognons. Assaisonner, saupoudrer de farine. Retirer la viande et réserver au chaud.

Faire fondre le beurre dans la casserole, y faire revenir les oignons. Ajouter les champignons, laisser mijoter quelques instants, puis ajouter le jus de citron et mouiller avec le vin blanc et l'eau. Délayer la maïzena dans la crème, ajouter à la sauce et porter à ébullition. Remettre la viande, chauffer en évitant toute ébullition et assaisonner.

Avant de servir, saupoudrer de persil haché. Accompagner de röstis et de salade verte.