

■ L'ÉMINCÉ DE VEAU
AUX BANANES
pour 4 personnes

600 g d'émincé de veau; 2 cuillerées à soupe de margarine; 2 cuillerées à soupe de curry doux; 3 cuillerées à soupe de farine; 30 g d'amandes hachées grossièrement; 1 cuillerée à thé de sel; 5 dl de bouillon clair; 1 grosse banane; 1 dl de crème.

1. Rissoler la viande à forte chaleur dans la margarine. (La forte chaleur est très importante, car la viande doit être saisie et rester juteuse, malgré tout.) Saupoudrer ensuite de curry et de farine. Faire revenir un court instant. Ajouter les amandes et le sel.

2. Mouiller avec le bouillon, bien mélanger. Laisser cuire doucement durant 5 à 10 minutes à tout petit feu. Peler la banane et la couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur. L'ajouter. Au dernier moment, affiner avec la crème. Réchauffer, mais surtout ne plus cuire. Ser-

vir immédiatement avec un riz nature, ce qui convient parfaitement.