

Zeitschrift: Générations : aînés
Band: 34 (2004)
Heft: 4

Rubrik: Recette : émincé de veau à la zurichoise

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Emincé de veau à la zurichoise

Recette pour 5 personnes

■ Si nul ne connaît véritablement l'origine de ce plat typique de la ville de Zurich, on peut affirmer que sa réputation a largement dépassé les frontières de la Suisse. D'où parfois des variantes assez éloignées de la recette originale. Il n'y a sans doute pas de plus beau compliment pour les Zurichois que celui de l'auteur gourmand qui mit leur émincé de veau au rang des cent plats les plus célèbres du monde.

Temps de préparation: 45 min.

Ingrédients: 450 g d'émincé de veau, 300 g de rognons de veau émincés au couteau, 150 g de champignons frais émincés, 80 g d'échalotes hachées, 80 g de beurre, 2 dl de crème fraîche, beurre manié, 1 dl de vin blanc, 1 dl de fond brun clair, ¼ de zeste de citron coupé fin, persil haché, basilic, sel et poivre.

Préparation: faire sauter rapidement les deux émincés séparément. Assaisonner, retirer la viande, la garder au chaud. Faire suer les échalotes et les

champignons, assaisonner. Déglacer au vin blanc et ajouter le fond brun. Laisser cuire un moment. Retirer les champignons, passer la sauce et la lier au beurre manié. Ajouter la crème. Remettre les ingrédients dans la sauce, mélanger délicatement. Réchauffer sans cuire et ajouter le zeste de citron. Dresser dans une casserole (utilisée comme plat). Saupoudrer avec du persil. Servir avec des röstis. (Les rognons ne sont pas indispensables.)

Boisson: Dorin d'Aigle ou vin blanc zurichois.