Émincé de veau à la zurichoise avec rösti au beurre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	4

Un plat de longue tradition : de tendres lamelles de veau dans une sauce veloutée à la crème et aux champignons, servies avec des rösti dorés au beurre. Un classique de Zurich, simple et irrésistible.

Rösti au beurre

600 g de pommes de terre fermes à la cuisson

eau

un peu de de noix de muscade moulue

¾ c.c. de sel

un peu de de poivre

un peu de de beurre à rôtir

50 g de beurre, en flocons

Émincé de veau à la zurichoise

un peu de de beurre à rôtir

200 g pleurotes du panicaut (ou pleurotes du chardon), coupées en deux, en tranches

½ c.c. de sel

un peu de de poivre

500 g filet de veau, en bandes de la largeur d'un doigt

½ c.c. de sel

2 échalotes, finement hachées

1 pincée de sucre

1 pincée de sel

50 ml de vin blanc

300 ml de crème

1 - 2 c.s. jus de veau

un peu de de sel

un peu de de poivre

un peu de de beurre à rôtir

1 bouquet de ciboulette, ciselée

Rösti au beurre

Placez les pommes de terre dans une casserole, couvrez-les d'eau et portez à ébullition à feu vif (niveau 9). Réduisez à feu doux à moyen (niveau 3-4) et laissez mijoter pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits aux deux tiers et encore fermes au centre. Égouttez et laissez refroidir. Pelez les pommes de terre, râpez-les grossièrement à l'aide d'une râpe à rösti ou à gros trous, et assaisonnez avec de la muscade, du sel et du poivre. Faites fondre un peu de beurre clarifié dans la poêle antiadhésive ou la poêle à rösti à feu moyen (niveau 6–7). Ajoutez les pommes de terre, façonnez-les en une galette ronde, et faites cuire pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez délicatement le rösti, pressez légèrement les bords pour conserver une forme ronde. Cuire encore 10 minutes, en ajoutant progressivement de petites noisettes de beurre sur les bords, en les laissant fondre.

Émincé de veau à la zurichoise

Faites chauffer du beurre clarifié dans une poêle à frire à feu vif (niveau 7-8). Faites sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant de temps en temps, puis assaisonnez avec du sel et du poivre. Retirez et mettez de côté. Assaisonnez les lanières de veau avec du sel. Faites chauffer un peu de beurre clarifié dans la même poêle à feu vif (niveau 8). Saisissez rapidement la viande par lots de tous les côtés afin qu'elle dore à l'extérieur tout en restant rosée à l'intérieur. Retirez et mettez de côté. Réduisez la chaleur à feu moyen (niveau 6), ajoutez l'échalote et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle soit translucide, en assaisonnant avec du sucre et du sel. Versez le vin blanc et réduisez de moitié. Ajoutez la crème et laissez mijoter à feu doux à moyen (niveau 4-5) jusqu'à une légère réduction. Ajoutez le jus de veau et réduisez encore un peu. Remettez la viande et les champignons dans la poêle, faites chauffer et assaisonnez avec du sel et du poivre. Servez le rösti et le veau émincé sur assiette, saupoudrez d'un peu de ciboulette ciselée.

Conseils

Utilisez de la noix de veau à la place du filet de veau. Utilisez des champignons de Paris ou un mélange de champignons à la place des pleurotes.

Accessoires

Casserole avec couvercle (20 cm ø)

Poêle antiadhésive (28 cm ø)

Poêle à frire (28 cm ø)

Informations complémentaires

Créée le	13.04.2026