

Emincé de veau

pour 4 personnes

Ingrédients

1 c. à soupe de beurre de cuisson pour la sauce
1 c. à soupe de beurre de cuisson pour la viande
1 oignon haché
2 gousses d'ail pressées
1 branche de romarin, haché
1 c. à café de paprika
1 pincée de curry
1 c. à soupe de ketchup
2 dl de bouillon de légumes
250 g de QimiQ
1 c. à café de maïzena
sel et poivre

Préparation

Faire revenir l'oignon, l'ail et le romarin dans le beurre de cuisson, assaisonner avec le curry et le paprika.
Ajouter le ketchup, laisser étuver quelques instants.
Mouiller avec le bouillon, laisser réduire.
Ajouter le QimiQ et attendre que le mélange devienne fluide.
Saupoudrer de maïzena et bien mélanger.
Eponger l'émincé de veau à l'aide d'un papier absorbant.
Faire revenir la viande dans le beurre de cuisson, saler et poivrer.
Incorporer la viande à la sauce et servir chaud.

Ce plat s'accompagne de riz, nouilles ou pommes de terre sautées.

