

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Emincé de veau avec asperges vertes à la sauce au cerfeuil-limon

Ingrédients pour 4 personnes

500 g viande de veau emincée
Sel, poivre, piment doux
400 g asperges vertes
1 petit oignon printanier
½ limon
1 bouquet de cerfeuil
beurre à rôtir
1 ½ dl Sherry sec
1 dl bouillon de volaille
2 dl crème
1 pincée de sucre

Préparation

Coupez les asperges en morceaux de 4 cm, selon l'épaisseur, coupez en deux.
Hachez l'oignon printanier très fin, en compris sa partie verte. Pressez le jus de limon.
Hachez le cerfeuil épais.
Assaisonnez l'émincé de veau avec du sel, poivre et piment doux. Faites revenir. Gardez-le au chaud dans un plat préchauffé dans le four à 80 degrés.
Faites revenir en bref l'oignon printanier dans le jus de viande. Ajoutez les asperges, assaisonnez avec du sel et du poivre et cuisez avec pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient croquant. Sortez-les et placez-les à part.
Mouillez le jus de rôti avec le Sherry, bouillon et jus de limon. Laissez tout réduire à 1 dl sur du feu intense. Ajoutez la crème pendant la cuisson forte et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce se lie légèrement. Dégustez avec du sel et poivre et (selon acidité de la sauce), dégustez avec une pincée de sucre.
Ajoutez les asperges et le cerfeuil peu avant de servir dans la sauce mijotant et laissez revenir chaud très court. A la fin mêlez la viande et servez tout de suite.

Bon appétit ☺!

(Recette: Marlise Bratschi)