



# ÉMINCÉ DE VEAU AUX CANNEBERGES ET GAULETTES DE POMME DE TERRE DE MICHA SCHÄRER



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LES GAULETTES DE POMME DE TERRE

**500 g** Pommes de terre fermes à la cuisson

**pincée** Sel

Poivre blanc, fraîchement moulu

**4 cs** Huile de tournesol

**20 g** Beurre

### POUR L'ÉMINCÉ DE VEAU

**100 g** Champignons

**2 cs** Huile de tournesol

**400 g** Viande de veau

Sel et poivre

**50 g** Canneberges/airelles séchées

**5 cs** Vin blanc

**200 g** Sauce pour rôti

**100 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**1 cs** Persil, haché

## PRÉPARATION

1. Pour les galettes de pomme de terre, éplucher les pommes de terre, râper à la râpe à rösti, puis bien presser dans un torchon de cuisine. Assaisonner la masse de pomme de terre avec du sel et du poivre, former 12 galettes. Chauffer ensuite l'huile de tournesol et le beurre dans une poêle en Teflon et y faire dorer les galettes à feu moyen.
2. Pour l'émincé de veau, parer les champignons et les couper en tranches fines. Faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle en Teflon, assaisonner l'émincé de veau avec du sel et un peu de poivre blanc et faire dorer brièvement de chaque côté.
3. Ajouter les champignons émincés et les canneberges et poursuivre brièvement la cuisson. Déglacer au vin blanc, ajouter la sauce pour rôti et porter brièvement le tout à ébullition. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Pour finir, ajouter le QimiQ Classic réfrigéré en remuant et affiner avec du persil haché.
5. Dresser l'émincé de veau et les galettes de pomme de terre sur des assiettes et servir.