Züri Gschnätzlets

(émincé de veau à la zurichoise)

Pour 4 personnes

600 g de viande de veau
4 échalotes ou 1 petit oignon
2 dl de vin blanc
sel, poivre
1 pincée de zeste de citron
3 c.s. de beurre
1 c.s. de farine
2 dl de crème
1 c.s. de persil haché

Couper le veau en petites tranches fines
Chauffer le beurre dans la poêle et faire revenir la viande très brièvement à feu vif.
Avant que la viande ne libère du jus, retirer de la poêle et mettre au chaud.
Ajouter les échalotes hachées dans la poêle, laisser légèrement s'y attirer.
Saupoudrer de farine et déglacer de vin blanc.
Laisser réduire de moitié, puis ajouter la crème.
Laisser épaissir un peu, bien assaisonner, y mettre la viande (ne plus cuire) et mettre immédiatement sur la table.
Saupoudrer de persil.