



- LA RECETTE DE DANIEL RACINE -



ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE



Préparation de la viande

Laver, puis émincer les champignons. Les faire sauter au beurre, puis récupérer le jus. Chauffer l'huile à forte chaleur dans une poêle, ajouter l'émincé de veau, le saisir jusqu'à évaporation de l'eau et le colorer.

Ajouter les oignons hachés, assaisonner, ajouter la farine et les champignons, puis déglacer au vin blanc. Ajouter le jus des champignons et étuver brièvement. A la fin, ajouter la crème, amener à ébullition et rectifier l'assaisonnement.

Préparation du gratin dauphinois

Peler et couper les patates assez finement. Dans une terrine, mélanger les patates, le parmesan râpé, les oignons hachés et l'ail écrasé. Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade.

Répartir le tout dans un plat à gratin beurré et saupoudrer avec la gruyère râpé. Bien humidifier le gratin avec la crème. Cuire au four à 170 degrés pendant 35 minutes, puis à 180 degrés pendant 10 minutes.

INGRÉDIENTS POUR LA VIANDE (POUR 4 PERSONNES)

- 600 gr d'émincé de veau (noix ou coin)
- 300 gr de champignons de Paris
- 1 dl d'huile d'arachide
- 50 gr de farine
- 100 gr d'oignons
- 2 dl de vin blanc
- 3 dl de crème entière 35%
- Sel, poivre

INGRÉDIENTS POUR LE GRATIN DAUPHINOIS

- 1,2 kg de pommes de terre farineuses (bintje)
- 50 gr d'oignons
- 30 gr d'ail
- 50 gr de beurre
- 5 dl de crème entière 35%
- 200 gr de parmesan et 200 gr de gruyère (râpés)
- Sel, poivre, noix de muscade

La suggestion d'accompagnement :

DOMAINE DES PENDUS GENÈVE

Cabernet franc barrique



Un nez intense, confit, rappelant la cerise noire et les petits fruits.

Une bouche élégante, des tanins fins et souples, un boisage discret.

Ce Cabernet Franc est un vin droit, travaillé dans la finesse et sur le fruit pour qu'il ne soit pas nécessaire d'attendre 10 ans avant d'en profiter.

A découvrir chez:

**Paratte vins
Sàrl**



Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch

