



## Émincé de poulet à la zurichoise

Durée de préparation : env. 35 min.

### Ingrédients pour 4 portions :

600 g	Émincé de poulet frais
30 g	Beurre à rôtir
40 g	Échalotes, finement hachées
120 g	Champignons frais, coupés en lamelles
1 dl	Vin blanc
3 dl	Sauce pour rôti, liée
3 dl	Crème entière
½	Citron, jus
	Sel, poivre blanc, paprika
1 Cs	Persil, finement haché

### Préparation :

#### 1<sup>ère</sup> étape

Faire brièvement saisir l'émincé de poulet dans le beurre à rôtir et réserver au chaud.

#### 2<sup>ème</sup> étape

Faire chauffer moyennement le beurre à rôtir, y faire glacer les échalotes, ajouter les champignons et faire revenir le tout brièvement. Mouiller au vin blanc et laisser réduire légèrement. Ajouter la sauce pour rôti et la crème, et porter à ébullition.



## Préparation :

### 3<sup>ème</sup> étape

Y ajouter le jus de la viande, compléter avec le jus de citron, rectifier l'assaisonnement et lier légèrement le tout.

### 4<sup>ème</sup> étape

Réchauffer la viande dans la sauce, mais sans amener à ébullition ! Dresser dans un plat et parsemer de persil avant de servir.

Conseil : Servir de préférence avec des nouilles ou des Röstis.