

Emincé de veau aux pommes



2 pommes pelées, coupées en quartiers
(p. ex. Gala, pomme cloche ou Spartan)
20 g de beurre

1.5 cs de sucre

600 g émincé de veau
huile ou beurre à rôtir
sel, poivre
1 cs de farine

2 dl de jus de pomme
2 dl de bouillon de viande

1 dl de crème
50 à 100 g de raisins
1 cs de calvados
1 pointe de couteau de poivre de cayenne

Etuver les pommes dans le beurre à feu très doux.

Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser légèrement. Réserver.

Rissoler la viande par petites portions, réserver.
Assaisonner et fariner.

Déglacer, laisser réduire de moitié.
Ajouter le bouillon, porter à ébullition. Rajouter la viande et laisser cuire quelques minutes.

Ajouter tous les ingrédients ainsi que les quartiers de pommes, chauffer.
Servir avec des pâtes, du riz ou des spätzlis.

Variantes:

Remplacer le veau par un émincé de cerf ou de chevreuil et le bouillon de viande par un fond de gibier.