

# Émincé à la zurichoise

Plat traditionnel suisse. Il est possible de le préparer avec ou sans viande, par exemple avec du tofu. Cette recette est inspirée par [Hiltl](#).

## Ingrédients

- champignons de paris
- beurre à cuire (ou [ghî](#))
- [tofu](#) ou [quorn](#) ou émincé de veau
- oignons
- crème acidulée (aussi dite *aigre*) <sup>1)</sup>
- vin blanc
- tamari, [Cénovis](#)
- paprika, sel, poivre

## Progression

1. faire revenir le quorn à feu vif avec du ghî, sel et paprika; réserver
2. faire revenir les oignons hachés dans du ghî
3. ajouter les champignons émincés, saupoudrer de farine et faire dorer le tout
4. mouiller avec le vin blanc (et évtl. cognac) et laisser réduire
5. ajouter du tamari (et évtl. Cénovis)
6. ajouter de la crème acidulée et bien mélanger
7. ajouter l'émincé et servir avec des pâtes

[plat principal](#), [suisse](#), [hiltl](#)

<sup>1)</sup>

ou sa cousine, la [crème fraîche](#)

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - YACS

Permanent link:

[https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:emince\\_a\\_la\\_zurichoise](https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:emince_a_la_zurichoise)

Last update: **2012/10/14 14:44**

