

Steaks de veau Swissprim à la sauce au beurre et oignons nouveaux panés

🕒 40 minutes

Difficulté Moyen



Ingrédients Steaks

pour 4 personnes

4 steaks de veau de 180 g
100 ml d'huile d'arachide

Ingrédients oignons nouveaux en panure

pour 4 personnes

1 cs. de farine
1 cs. de fécule de pomme de terre
3 pincées de levure
1 oeuf
1 cs. d'eau
Mélanger tous

8 d'échalotes hachées
sel & poivre du moulin

Ingrédients sauce au beurre

pour 4 personnes

2 dl de fond de veau Lacroix
150 g de beurre
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation de la viande

Sortir les steaks pour qu'ils soient à température ambiante puis saisir à feu fort 3 minutes de chaque côté dans de l'huile d'arachide chauffée dans une poêle lyonnaise.

Retirer la viande et la réserver.

Préparation de la sauce au beurre

Verser l'huile d'arachide hors de la poêle. Ensuite, déglacer avec du fond de veau Lacroix et réduire aux 3/4.

Ensuite, ajouter le beurre petit à petit en fouettant pour obtenir une sauce veloutée.

Terminer l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.
Réserver.

Préparation de la panure des oignons nouveaux

Mélanger tous les ingrédients et contrôler l'assaisonnement.

Préparation des oignons nouveaux

Parer les oignons nouveaux, c'est-à-dire couper les racines, les fanes vertes, et éventuellement retirer la première peau. Les laver, les blanchir pendant 5 à 6 minutes et les refroidir dans de l'eau glacée. Découper les oignons encore à moitié crus en trois morceaux, les

sécher sur un torchon, saler et poivrer. Ensuite, les plonger dans la pâte préalablement préparée, égoutter et les frire dans une grande quantité d'huile avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Présentation

Répartir 3 oignons sur le bord de l'assiette, déposer au milieu la fine sauce au beurre et placer par-dessus la viande en tranches.
Parsemer de sel de mer et de poivre broyé.

Rezcette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fonds de veau