

# 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*

Étuver 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.