

# ÉMINCÉ DE BŒUF DE PÂTURAGE SUISSE ACCOMPAGNÉ DE RÖSTI

Ingrédients pour 4 portions

500 g d'émincé de bœuf de pâturage suisse  
2 c. à s. d'huile  
2 oignons  
30 g de beurre  
3 cornichons au vinaigre  
20 olives vertes dénoyautées  
1 c. à s. de concentré de tomate  
250 ml de crème acidulée  
Sel  
Poivre blanc  
Paprika

Chauffer l'huile et saisir la viande à feu vif. Retirer de la poêle et réserver. Peler et hacher les oignons. Chauffer le beurre et blondir les oignons. Ajouter les cornichons coupés en dés et les olives aux oignons. Incorporer le concentré de tomate et étuver brièvement. Ajouter l'émincé de bœuf et la crème acidulée et faire chauffer brièvement. Relever le tout. Servir accompagné de rösti au beurre.

Le plat de service en illustration provient de particuliers.