Recette : tuiles de chèvre à la viande séchée

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 94

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

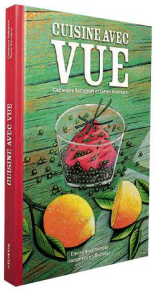
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.

Tuiles de chèvre à la viande séchée

«Une entrée légère avec un vrai goût nouveau»

Entrée pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- Tuiles
- 500 g d'amandes moulues
- 2 crottins de chèvre
- 1 cs de maïzena
- Garniture
- 300 g de viande séchée
- 1 yogourt de chèvre
- 1 bouquet de coriandre
- 1 bouquet de menthe
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Allumez le four sur 200° C (T7).
Ecrasez en purée grossière 2 crottins de chèvre avec une fourchette.
Ajoutez 500 g d'amandes moulues et une cs de maïzena.
Mélangez intimement et roulez en pâte.
Divisez la pâte en six boules plus ou moins égales.
Aplatissez-les en forme de galette sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé.
Enfournez pour 5 à 10 minutes. Surveillez la cuisson, les tuiles doivent être juste dorées.
Sortez-les du four et laissez-les refroidir.
Préparez la garniture.
Répartissez 300 g de viande séchée sur les tuiles.
Lavez et hachez un bouquet de coriandre et un bouquet de menthe.
Mélangez à un yogourt de chèvre.
Salez et poivrez à votre goût.
Déposez environ une cs de yogourt aux herbes sur chaque tuile.
Servez avec une salade.