Recette : paupiettes de chou et saumon

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2018)**

Heft 100

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

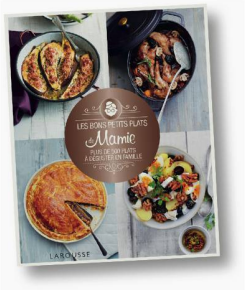
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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



Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtus dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette régalera vos papilles et celles de vos invités.

Paupiettes de chou au saumon

POUR 4 PERSONNES
Préparation: 5 minutes
Cuisson: 20 à 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de chou
- 200 g de riz violet (riz du Laos)
- 4 pavés de saumon sans peau
- 1 oignon émincé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Lavez les feuilles de chou et faites-les blanchir deux minutes dans de l'eau bouillante. **Egouttez**-les et plongez-les dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Egouttez-les sur un linge.

Faites **chauffer** une cuillerée à café d'huile d'olive dans une casserole et faites revenir l'oignon une minute en remuant. Ajoutez le riz, **mélangez** et couvrez avec 50 cl d'eau. **Salez** et poivrez, couvrez et laissez cuire 15 à 20 minutes à feu doux.

Salez et poivrez les pavés de saumon, puis **enveloppez** chacun d'eux dans une feuille de chou. Faites **chauffer** une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-les **cuire** cinq minutes de chaque côté à feu doux. **Servez** sur assiette avec le riz.

DEMANDE D'INFORMATION

Nous vous invitons à compléter et à renvoyer ce bulletin sous enveloppe affranchie à l'adresse indiquée ci-dessous:

ECR - Rue des Granges 13 - 1204 Genève

■ Mme ■ M. Nom
Prénom
Adresse
E-mail
NPA Ville
Pays

■ Je souhaite recevoir la brochure Legs de l'ECR.
■ Je souhaite être contacté(e) par téléphone.
Mes coordonnées téléphoniques:

N'hésitez pas à contacter M. Geoffroy de Clavière, chargé de relations donateurs:

- Par téléphone: 022 319 43 46
- Par e-mail: geoffroy.declaviere@cath-ge.ch

DR et Yves Leresche