

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 20 (1990)
Heft: 12

Rubrik: Astrologie culinaire : sagittaire, du 23 novembre au 21 décembre

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 21.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sagittaire, du 23 novembre au 21 décembre



Le Sagittaire est régi par la planète Jupiter, le jour de chance étant le jeudi. Les natifs de ce signe aiment le thym, le cerfeuil, les endives, les haricots et les navets. Quant aux plats de viande, ils les adorent pratiquement tous: perdrix, lièvre, lapin et bœuf ainsi que les viandes fumées. En outre ils apprécient également la volaille.

Au fond, le Sagittaire aime tout. Une simple salade de cervelas ou un hamburger dégouttant de

ketchup, il les estime autant qu'une langouste savamment préparée. On pourrait donc le soupçonner de n'attacher aucune importance à ce qu'il mange. Mais ce serait une erreur. Car ce n'est pas pour rien que son signe zodiacal est régi par Jupiter, roi des dieux. Les sujets subissant cette influence jupitérienne sont caractérisés par une curiosité foncière, qui les pousse à goûter à tout, qu'il s'agisse de frites en sachet ou d'un plat de volaille exotique.

Garage *Pré-Fleuri*

Vente toutes marques

Avenue Dapples 24-26
1006 Lausanne
Tél. 021/27 96 33-32



Achat-Entretien
Carrosserie
Réparations toutes marques

Quoi qu'il en soit, le Sagittaire est un invité charmant, pour peu que l'ambiance soit agréable. Il aime manger en compagnie de convives sympathiques, assis à une table bien mise ornée de fleurs. Alors il n'hésite pas non plus à donner un petit coup de main s'il le faut: il fait l'échanson, s'offre à trancher le gigot ou aide même à débarrasser la table.

Le Sagittaire ne mange pas beaucoup, mais assez vite. En fait, on ne sait jamais si on a affaire à un gourmet cachant bien son jeu ou simplement à un aimable jouisseur.

Prenant de l'âge, il a parfois tendance à développer un double menton, cependant que son nez prend une légère teinte rougeâtre. Or on sait bien que ce changement de couleur ne provient pas nécessairement de la nourriture. En effet, le Sagittaire, homme ou femme, n'éprouve pas la moindre aversion pour le bon vin.

Coquelets au vin blanc

Pour 6 personnes:

- 6 coquelets de 450 g environ
- 80 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 2 échalotes
- 4 dl de vin blanc sec
- 2 dl de bouillon de poule instantané
- 2 brindilles de romarin
- 1 petite grappe de raisin blanc ou noir
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- 1 cuillerée à café rase de paprika
- 1 cuillerée à soupe de mélange d'herbes provençal sel, poivre blanc fraîchement moulu

ASTROLOGIE CULINAIRE

Rincer rapidement les coquelets à l'eau froide, éponger avec du papier absorbant, enduire généreusement l'intérieur et l'extérieur d'un mélange de sel, de poivre du moulin, de paprika et d'herbes de Provence.

Mettre l'huile et la moitié du beurre dans un plat à feu et glisser au four préchauffé à 250 degrés. Quand le mélange est bien chaud, ranger les coquelets dans le plat et faire prendre couleur de toutes parts en retournant de temps à autre. Retirer les coquelets du plat et réduire la température du four à 200 degrés.

Ajouter les échalotes hachées fin, étuver un moment, mouiller avec le vin blanc et le bouillon de poule, ajouter le romarin, donner un bouillon et rectifier l'assaisonnement. Remettre les coquelets dans la sauce et laisser cuire 30 à 35 minutes en arrosant fréquemment et en retournant de temps à autre. Découper les volailles en morceaux prêts à servir et les remettre dans la sauce éventuellement relevée d'un peu de jus de citron, avec les grains de raisin, jusqu'au moment de porter à table.

Cuisinez avec Silva: «A table avec ses amis» de Irma Ruche et Raymonde Chapuis, Editions Silva, Zurich.