

# Recettes

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

## Carré d'agneau à l'ail des ours

Pour 4 personnes

**Ingrédients:** 1 carré d'agneau de 1 kg, 2 dl de crème à 35%, 20 g d'ail des ours, sel et poivre.

**Blinis:** 400 g de pommes de terre, 3 dl de lait, 2 œufs, 30 g de farine, 10 g de beurre, 30 g de berce. Accompagnement: 4 belles tomates, 10 g d'ail des ours, 20 g de beurre.

**Préparation:** disposer le carré d'agneau dans une poêle chaude, dorer de chaque côté et cuire au four à 220° pendant 10 minutes. Retirer de la poêle et garder au chaud. Pour les blinis: cuire les pommes de terre 20 minutes à

l'eau salée, égoutter et passer au presse-purée, ajouter la berce hachée, le beurre, le lait, les œufs et mélanger. Déposer la purée à la poche dans une poêle beurrée, laisser cuire 3 minutes de chaque côté, réserver au chaud. Pour l'accompagnement: couper les tomates au trois quarts, vider à la cuillère et garder le chapeau. Mélanger le beurre et l'ail des ours haché, assaisonner et en farcir les tomates. Refermer avec le chapeau et cuire au four à 180° pendant 15 minutes. Dresser.



## Poupetons de jambon au séré fumé

Pour 4 personnes

**Ingrédients:** 16 fines tranches de jambon cru de montagne, 100 g de séré fumé, 1/2 l de crème à 35%, sel et poivre. 10 g de feuilles de plantain, 10 g de berce, 10 g d'égopode, 10 g de pulmonaire, 10 g de véronique, 5 g de pimprenelle, 5 g de ciboulette sauvage, 100 g de miel naturel, 15 cl de vinaigre balsamique, 20 g de fleur de sureau, sel et poivre.

**Préparation:** écraser le séré fumé, ajouter la crème, mélanger et assaisonner. Étendre le séré sur les tranches de jambon et refermer en baluchon. Trier et laver les herbes. Pour la vinaigrette: infuser 20 g de fleur de sureau dans le vinaigre, chauffer et laisser reposer. Filtrer et ajouter au miel. Assaisonner et dresser.

## Salade de fraises à la menthe et sa glace au géranium

Pour 4 personnes

**Ingrédients:** 400 g de fraises, 2 dl d'eau, 60 g de sucre, 4 g de menthe, 1/2 bâton de cannelle, 1/2 orange, 1/2 citron. **Glace:** 2 dl de lait, 3 jaunes d'œufs, 50 g de sucre semoule, 15 g de fleurs de géranium.

**Préparation:** faire bouillir l'eau avec le sucre, ajouter la cannelle, l'orange et le citron, laisser cuire 30 minutes à feu moyen et passer au chinois. Lais-

ser refroidir. Laver les fraises, les couper en quatre, hacher et ajouter les feuilles de menthe, verser le sirop et laisser mariner 1 h au frigo. Pour la glace: faire bouillir le lait et infuser le géranium pendant 15 minutes. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, verser le lait et remettre en cuisson. Passer au chinois, refroidir et passer en sorbetière. Dresser dans des assiettes creuses.

