Recette : filets de lapereau sur un lit de bolets

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 3

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

Filets de lapereau sur un lit de bolets

Recette pour 4 personnes

Dans le Jura, les clapiers sont toujours bien garnis et la chair des jeunes lapins est particulièrement appréciée des gourmets. Quant aux bolets, on les trouve en abondance dans les forêts jurassiennes, à l'automne. Mais il est possible de s'en procurer toute l'année, séchés ou congelés. Ce plat typique s'accompagne d'un gratin de pommes de terre et de courgettes meunières au beurre.

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients: 1 râble de lapereau (600 g.), 2 gousses d'ail en chemise, 1 échalote hachée et 2 en quartiers, 30 g de persil haché, 100 g de beurre, 1 dl de vin blanc sec, 2 dl de fond brun lié, 150 g de bolets, huile, sel et poivre.

Préparation: inciser le râble le long de la colonne. Poêler jusqu'à coloration. Assaisonner. Déposer dans le four, après avoir ajouté l'ail et les échalotes en quartiers. Cuire pendant 15 minutes. Emincer et faire suer les bolets dans la moitié du beurre avec le persil et de l'échalote hachée. Assaisonner.
Dresser sur un plat beurré ou dans une sauteuse en cuivre. Retirer le râble après la cuisson, dégraisser, faire saisir le fond. Déglacer au vin blanc, ajouter le fond brun et réduire, passer la sauce. Hors du feu, incorporer l'autre moitié du beurre en flocons. Extraire les filets du râble, les trancher, les dresser et garnir de bolets. Napper légèrement de sauce et servir le reste à part.

Boisson: vin rouge du pays ou œil-de-perdrix.