

Recette : feuilleté aux foies de lapin

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

Heft 10

PDF erstellt am: **27.09.2024**

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.



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Feuilleté aux foies de lapin

Recette pour 4 personnes

■ Traditionnellement, le foie du lapin était cuit avec ce dernier. Il ne s'agit donc pas ici d'une recette ancestrale, mais bien plutôt de la mise en valeur d'une pièce d'abats grâce à l'imagination d'un grand chef qui en a fait une véritable spécialité vaudoise.

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients: 2-3 foies de lapin frais (350 g), 300 g de blanc de poireaux, 2 échalotes, 1,5 dl de crème, 50 g de beurre, 200 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf, 2 cl de cognac, sel, poivre, cayenne, ciboulette.

Préparation: abaisser la pâte feuilletée assez finement, dorer et la cuire en rectangles de 9 cm sur 7 cm. Ouvrir les feuilletés à l'horizontale. Laver et couper en julienne les blancs

de poireaux. Faire suer l'échalote et les poireaux dans le beurre. Assaisonner avec du sel, du poivre et du cayenne. Mouiller avec la crème. Laisser mijoter 3 minutes, faire réduire. Emincer les foies de lapin, saler et poivrer. Faire sauter avec 25 g de beurre clarifié et de l'échalote. Déglacer avec un filet de cognac. Remplir les feuilletés avec la julienne de poireaux très chaude, recouverte des foies de lapin. Parsemer de ciboulette ciselée.

Boisson: Dorin de Lavaux.