

Zeitschrift: Générations : aînés
Band: 34 (2004)
Heft: 10

Rubrik: Recette : feuilleté aux foies de lapin

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: 19.11.2024

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



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.