

Recette : tranches forestières

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

Heft 11

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.



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Tranches forestières

Recette pour 5 personnes

■ Cette recette, originaire de l'Entlebuch met en valeur les produits du terroir lucernois. Cette vallée, située entre Langnau et Wolhusen était jadis une contrée sauvage où il n'était pas rare de croiser des ours ou des loups. Aujourd'hui, on y affine le célèbre fromage à gros trous et on y cueille des champignons. Deux ingrédients fort appréciés, qui entrent dans la préparation de cette recette.

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients: 5 tranches de pain noir grillé, 150 g de jambon cru en tranches, 250 g de fromage d'Emmental en tranches, 400 g de chanterelles, cèpes, pleurotes (selon le marché), 1 échalote hachée, 40 g de beurre, 20 g de farine, 1 dl de vin blanc, 1 dl de fond de sauce brun, 1 dl de crème, 5 demi-poires pochées au sirop avec leur peau, marjolaine, sel, poivre, persil haché.

Préparation: couvrir les tranches de pain avec le jambon. Faire suer les champi-

gnons à l'échalote. Assaisonner, fariner, mouiller au vin blanc et au fond brun et laisser mijoter 5 minutes. Ajouter la crème et la marjolaine, donner un bouillon. Vérifier l'assaisonnement. Dresser 3/4 des champignons sur les tranches de pain avec le jambon. Recouvrir d'une autre tranche de jambon et de fromage. Gratiner légèrement. Garnir de quelques champignons. Présenter sur une assiette avec les poires chaudes coupées en éventail et décorer de persil haché (choisir une variété de poire à cuire).

Boisson: riesling-sylvaner ou dorin.