

# Recette : coquelets farcis aux petits oignons et champignons

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

Heft 1

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.



# Coquelets farcis

## aux petits oignons et champignons

### Recette pour 6 personnes

■ Cette recette, d'origine soleuroise, est largement inspirée de la gastronomie française. Cela s'explique par les relations privilégiées qu'entretenaient jadis les ambassadeurs français avec la cité alémanique. Les influences se retrouvent non seulement dans le domaine de la gastronomie, mais également à travers l'architecture soleuroise.

#### Temps de préparation: 1 h 15

**Ingrédients:** 3 coquelets (avec les foies), 100 g de viande de veau hachée, 100 g de viande de porc hachée, 80 g de pain au lait coupé en petits cubes, 50 g de lard fumé haché, 50 g de lard fumé en tranches pour barder, 100 g de petits oignons blanchis, 100 g de petits champignons frais, 100 g de beurre, 50 g de beurre manié, 3 dl de vin blanc sec, 2 dl de fond de volaille, ciboulette ciselée, sel, poivre, marjolaine.

**Préparation:** mélanger les viandes hachées, les foies hachés et le pain en

ajoutant 1 dl de vin blanc et l'assaisonnement. Assaisonner les coquelets, les remplir avec la farce et les barder. Dorer rapidement dans une partie du beurre. Les rôtir au four environ 30 minutes. Retirer les coquelets et faire suer, dans la casserole, les petits oignons et les champignons. Déglacer au vin blanc. Mouiller au fond de volaille. Lier au beurre manié. Vérifier l'assaisonnement. Monter la sauce avec le reste de beurre en flocons. Servir les coquelets coupés en deux, assortis de la garniture. Napper de sauce. Saupoudrer de ciboulette.

**Boisson:** Salvagnin, Gamay ou Dôle.