

Gastronomie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **38 (2008)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

PAR CHRISTOPHE JAQUIER



Feuilleté de saucisson et julienne de poireaux



J.-R.P.

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 1 heure

Cette recette simple à réaliser est très appréciée car elle utilise des ingrédients peu onéreux et très goûteux. A servir en apéritif ou en entrée.

Ingrédients: 1 saucisson de 400 g, 270 g de pâte feuilletée abaissée, 1 cs de moutarde, 1 jaune d'œuf, 500 g de poireau blanc, 70 g de beurre, 1/2 dl de vin blanc, poivre et sel.

Préparation: cuire le saucisson 30 min. dans l'eau frémissante. Le retirer et l'éplucher,

puis le laisser refroidir au frigo. Etaler la pâte feuilletée. Badigeonner le saucisson avec la moutarde, le rouler dans la pâte feuilletée. Badigeonner avec le jaune d'œuf. Piquer la pâte avec une fourchette. Glisser au four préalablement chauffé à 220 degrés durant 20 min. Couper les poireaux en julienne. Faites fondre 70 g de beurre dans une poêle. Faire suer les poireaux durant 4 à 5 min. Déglacer avec le vin blanc et assaisonner.

Astuces: piquer le saucisson aux extrémités et l'éplucher à chaud. On peut également cuire le saucisson dans une pâte à pain ou une pâte briochée.

Coût: Fr. 13.70

Vin: pinot noir, La Licorne (Fr. 12.90)

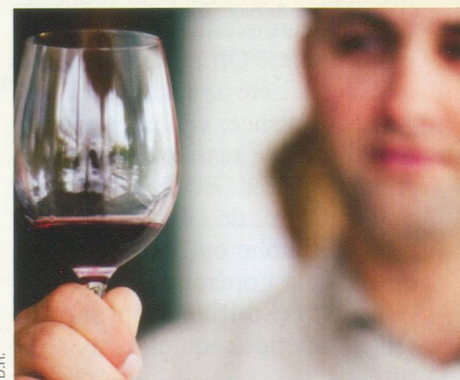
Un guide du vin à déguster

Consultante en vins, journaliste spécialisée, œnologue réputée, Myriam Broggi-Praz livre ses secrets pour devenir un bon dégustateur.

Dans ce guide sont abordés tous les éléments indispensables à réussir une bonne dégustation. A commencer par la température des vins servis, la forme des carafes, jusqu'à la conception du tire-bouchon. Cet ouvrage très précis et très complet fait le tour du vocabulaire utilisé par les initiés, en donnant tout leur sens aux mots. Vous apprendrez à distinguer l'arôme du bouquet, le boisé du vanillé et le moelleux du liquoreux. La dégustation est un art complexe, qui fait intervenir pratiquement tous les sens. Le vin se déguste d'abord avec les yeux, puis avec le nez, avant de passer en bouche, puis de glisser au fond de la gorge. Des tableaux précis permettent d'affiner vos connaissances et de faire de vous un dégustateur incollable.

J.-R. P.

La Dégustation revue et corrigée, par Myriam Broggi-Praz, Editions Favre.



D.R.