

# Signé : Gérard Rabaey

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 6

PDF erstellt am: **17.08.2024**

## **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.



## Pithiviers **aux poireaux**

### Pâte feuilletée

600 g de pâte feuilletée\*

### Dorure

1 jaune d'œuf  
1 pincée de sel  
un peu d'eau

### Poireaux

3 poireaux moyens  
2 dl de bouillon de légumes\*  
2 dl de crème  
20 g de beurre  
100 g de fromage (type vacherin) en fines tranches  
100 g de lard fumé en fines tranches (facultatif)  
noix de muscade  
sel, poivre du moulin

### Poireaux

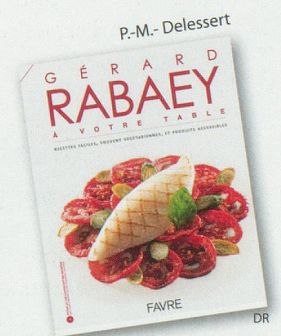
Laver les poireaux et les découper en tronçons de 5 cm de longueur – Ficeler en bottes – Cuire dans le bouillon de légumes ou à l'eau légèrement salée pendant 8-10 minutes – Rafrâchir à l'eau glacée – Egoutter – Faire suer légèrement au beurre – Réserver.

### Sauce

Réduire de moitié 2 dl de bouillon de cuisson des poireaux – Ajouter la crème – Amener à consistance – Assaisonner de poivre du moulin et de noix de muscade – Réserver.

### Pithiviers

Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur – Détailler 2 disques de 25 cm de diamètre – Poser la première abaisse sur une plaque à four avec un papier sulfurisé – Laisser reposer 20 minutes au frais – Dorer le tout à la dorure à l'aide d'un pinceau – Disposer les tronçons de poireaux en rosace à l'intérieur en les serrant côte à côte – Étaler la sauce refroidie sur le dessus des poireaux – Déposer les tranches de lard fumé puis de fromage – Recouvrir avec la seconde abaisse de pâte feuilletée en appuyant sur le bord avec le dos d'une cuillère afin de bien souder les 2 ronds – Réserver au frais pendant 20 minutes afin de raffermir le tout – Dorer toute la surface au pinceau – Rayer avec un petit couteau en faisant une rosace en partant du centre (facultatif) – Cuire dans un four préchauffé à 240°C pendant 10 minutes puis baisser à 200°C – Finir la cuisson pendant 20-30 minutes – Déposer sur une grille.



P.-M.- DeSSERT  
Restaurant  
Le Pont de Brent  
1817 Brent  
Tél. 021 964 52 30  
www.  
lepontdebrent.ch