

Signé : Gérard Rabaey

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 7

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.



Aumônières aux pommes et mendiants

Appareil à crêpes

40 g de farine tamisée
10 g de sucre
1 œuf
1,2 dl de lait
10 g de beurre noisette
1 pincée de sel
zestes de citron râpés
zestes d'orange râpés

Finitions

40 g de beurre

Compotée de pommes et mendiants

2 pommes Gala
100 g d'abricots secs
100 g de fruits secs
(amandes, pignons, raisins secs, pistaches)
20 g de beurre
30 g de sucre
1 gousse de vanille divisée en 4 dans le sens de la longueur
1 dl de jus d'orange

Appareil à crêpes (2 heures avant)

Dans un saladier, mélanger la farine, les zestes de citron et d'orange, le sucre et le sel avec l'œuf entier – Délayer avec le lait – Ajouter le beurre noisette – Passer au chinois – Réserver.

Compotée de pommes et mendiants

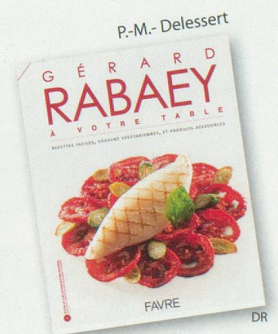
Couper les pommes et les abricots secs en dés – Cuire au beurre dans un poêle jusqu'à légère coloration en saupoudrant de sucre – Ajouter les graines de la vanille coupée en 4 ainsi que les fruits secs (la gousse de vanille servira à fermer les aumônières) – Déglacer avec le jus d'orange – Réduire de moitié.

Crêpes

Beurrer légèrement le fond de la poêle et faire chauffer à feu moyen – Verser un peu de pâte à crêpe en donnant un mouvement circulaire afin d'étaler régulièrement pour obtenir une crêpe uniforme – Colorer une minute – Retourner – Laisser dorer 30 secondes environ – Déposer délicatement dans une assiette.

Aumônières (montage)

Étaler les crêpes et mettre une cuillerée de compotée de pommes et mendiants au centre de chaque crêpe – Rabattre les bords de la crêpe – Maintenir l'aumônière fermée avec la gousse de vanille (réservée) – Mettre dans un plat avec un peu de beurre – Couvrir d'un papier d'aluminium – Passer dans un four préchauffé à 180°C pendant 7-8 minutes – Servir avec le reste de la compotée ainsi que le coulis – Sur chaque assiette, disposer une aumônière par personne – Répartir le reste de la compotée de pommes et mendiants.



Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch