

Signé : Gérard Rabaey

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 12

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.



Salade de printemps aux écrevisses du lac

Écrevisses

24 écrevisses
80 g de tomates confites
en julienne
0,5 dl d'huile d'olive
2 échalotes émincées
1 gousse d'ail hachée
0,5 dl de vin blanc
1 l de bouillon
de légumes
sel, poivre du moulin

Sauce

30 g de tomates confites
0,5 dl d'huile d'olive
vinaigre de xérès
sel, poivre du moulin

Artichauts poivrades

8 artichauts poivrades
½ citron
0,5 dl d'huile d'olive

Finitions

50 g de petites feuilles
de roquette
2 c.s. d'huile de basilic

Ecrevisses

Cuire les écrevisses dans un bouillon de légumes pendant 2 minutes – Egoutter – Séparer les queues et les pinces – Saisir les têtes dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive – Ajouter les échalotes émincés et l'ail haché – Déglacer au vin blanc – Mouiller avec le bouillon de légumes – Cuire doucement à couvert pendant 8 minutes – Egoutter – Décortiquer les pinces puis les queues – Éliminer le boyau – Réserver.

Sauce

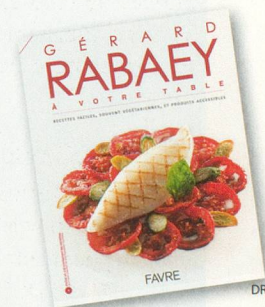
Passer le jus de cuisson au chinois – Réduire légèrement à consistance sirupeuse – Mixer avec les tomates confites et l'huile d'olive – Ajouter quelques gouttes de vinaigre de xérès – Rectifier l'assaisonnement.

Artichauts poivrades

Retirer les feuilles extérieures puis tourner les fonds – Détailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline – Réunir dans un saladier – Assaisonner immédiatement avec le jus de citron et l'huile d'olive afin d'éviter qu'ils ne noircissent.

Finitions

Mélanger les tranches d'artichauts poivrades, les tomates confites et les écrevisses décortiquées avec la sauce – Répartir dans chaque assiette de façon aérienne – Ajouter les feuilles de roquette passées dans l'huile de basilic – Répartir la sauce.



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