

# Signé : Bernard Ravet

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 27

PDF erstellt am: **16.08.2024**

## **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.



P.-M. Delessert

## Carpaccio de bolets

bolets étuvés, saveurs d'orange, jambon cru à l'oseille

### Ingrédients

#### Pour les bolets étuvés

4 bolets moyens  
4 minibolets  
20 cl huile d'olive

1 gousse d'ail  
1 branche de romarin

#### Pour la sauce orange

3 oranges  
1 cl jus de citron

#### Pour le carpaccio

4 bolets moyens  
1 cl jus de citron

#### Divers

4 tranches fines de jambon cru roulées  
4 feuilles d'oseille ciselées

### Préparation des bolets

Bien nettoyer au couteau et au torchon les bolets après avoir enlevé la base terreuse, éviter de les laver.

#### Cuisson des bolets

Dans une petite casserole, tiédir l'huile d'olive, ajouter le romarin, la gousse d'ail écrasée, assaisonner. Mettre les 8 bolets entiers et laisser 15 minutes à 80 °C environ. Laisser reposer au frais 1 heure. Garder l'huile de cuisson pour la suite de la recette.

#### Préparation de la sauce orange

Laver 1 orange, prélever les zestes en filaments sans toucher la partie blanche, hacher la moitié des zestes, mettre à sécher l'autre moitié. Extraire le jus des oranges, mettre à cuire avec les zestes hachés et le jus de citron, réduire jusqu'à consistance sirupeuse, ajouter 1 cl de l'huile d'olive de la cuisson des bolets, filtrer, réserver dans une pipette.

### Préparation de la sauce pour le carpaccio

Mélanger 4 cl d'huile d'olive de la cuisson des bolets avec quelques gouttes de la sauce orange, 1 cl de jus de citron, assaisonner, réserver.

#### Préparation du carpaccio

Couper 4 bolets en fines tranches, étaler sur un papier cuisson, assaisonner, bien badigeonner avec la sauce orange, répéter l'opération sauce 2 à 3 fois pour les imprégner. Filmer, garder au frais 30 minutes.

#### Préparation de la poudre d'orange

Hacher finement les zestes séchés avec quelques grains de fleur de sel, réserver.

#### Finition

Dresser d'un côté le carpaccio, au milieu le jambon cru roulé et l'oseille, 1 grand et 1 petit bolet, quelques gouttes de sauce orange et saupoudrer de poudre de zeste.