

# Recette : brick de courge et poireau au curry

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 86

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

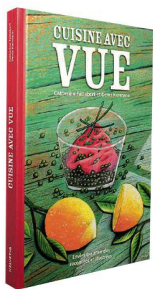
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



## Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



# BRICK DE COURGE ET POIREAU AU CURRY

pour 4 à 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 feuilles de brick
- 400 g de courge
- 100 g de poireau
- 2,5 dl de lait de coco
- 1-2 cc de pâte de curry jaune thaï (selon vos goûts)
- 1 cs de nuoc-mam (ou nam pla)
- 1 cs de sirop d'érable
- 2 cs d'huile
- Sel, poivre

### PRÉPARATION

Pelez et coupez 400 g de courge en tout petits cubes.  
Lavez le poireau, fendez-le en deux et émincez-le finement.  
Faites revenir vos cubes de courge et le poireau dans 1 cs d'huile. Salez légèrement.  
Ajoutez 1-2 cc de pâte de curry jaune (si vous n'en trouvez pas, utilisez du curry en poudre). Laissez mijoter 2 à 3 minutes.  
Ajoutez 2,5 dl de lait de coco, 1 cs de sirop d'érable et 1 cs de nuoc-mam.  
Laissez mijoter à feu doux pendant 7 à

10 minutes, retirez du feu, puis laissez tiédir.

Répartissez votre mélange sur 6 feuilles de brick.

Faites des petits paquets en rabattant les côtés comme indiqué sur l'emballage.

Déposez délicatement les bricks sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Huilez-les au pinceau avec 1 cs d'huile.

Enfournez 10 à 15 minutes à 180 degrés (T6). Contrôlez la cuisson.

Les bricks doivent être bien dorés. Servez immédiatement avec une salade.

