

# Recette : vieille poule à la crème

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France**

Band (Jahr): **5 (1959)**

Heft 3

PDF erstellt am: **06.08.2024**

## **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.

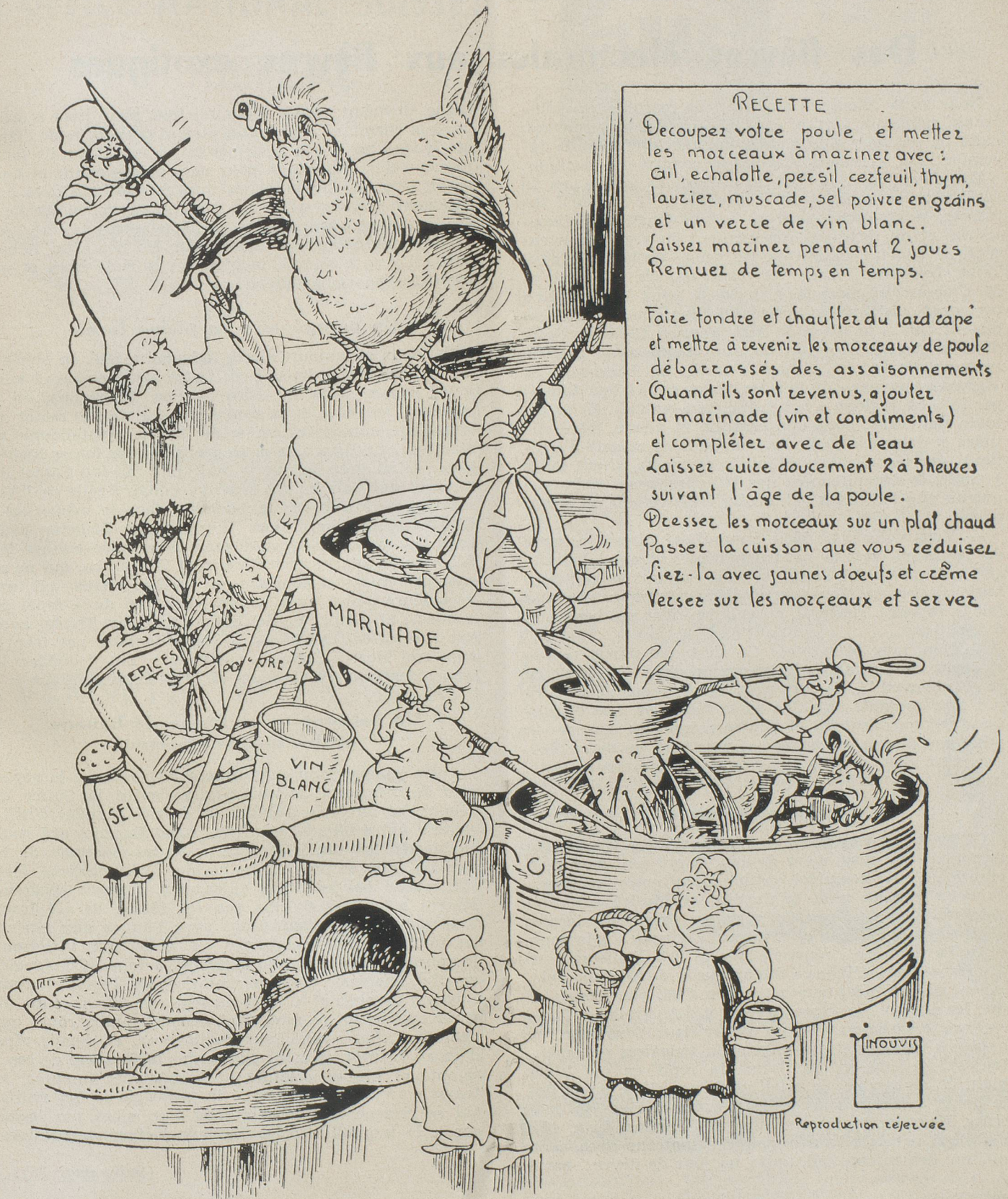
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

# VIEILLE POULE A LA CRÈME



## RECETTE

Decoupez votre poule et mettez les morceaux à mariner avec : ail, échalotte, persil, cresson, thym, laurier, muscade, sel poivre en grains et un verre de vin blanc. Laissez mariner pendant 2 jours. Remuez de temps en temps.

Faites fondre et chauffez du lait épais et mettez à revenir les morceaux de poule débarrassés des assaisonnements. Quand ils sont revenus, ajoutez la marinade (vin et condiments) et complétez avec de l'eau. Laissez cuire doucement 2 à 3 heures suivant l'âge de la poule.

Pressez les morceaux sur un plat chaud. Passez la cuisson que vous réduisez. Liez-la avec jaunes d'œufs et crème. Versez sur les morceaux et servez.

INOUVIS

Reproduction réservée