Les bonnes recettes : des "chachliks" pas comme les autres

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **7 (1977)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les bonnes recettes

Des « chachliks » pas comme les autres

Les brochettes font partie du répertoire de tous les maîtres queux ; chacun peut y ajouter sa marque personnelle. Mais ce qui est amusant sur la flamme d'une belle bûche, pose des problèmes lorsque le temps vous joue un mauvais tour. Voici une recette de **chachliks** qui sauvera votre honneur gastronomique sur un gril de table ou même à la poêle, par n'importe quel temps.

Chachliks marinés à la bière
(pour 4 personnes)
200 g de filet de porc ; 200 g d'agneau ; 200 g de bœuf ; le tout coupé en petits carrés ; 2 oignons coupés en rondelles ; 3 poivrons de teintes différentes, coupés en carrés, thym, ail ; 2 cuillerées à soupe d'huile.

Marinade
1 petite bouteille de bière brune, 3,3 dl ; 1 oignon haché grossièrement ; 1 feuille de laurier, 1 clou de girofle ; 1 pincée de romarin, 1 pincée de thym.
Faire mariner la viande au frais, de préférence toute une nuit. Bien égoutter les morceaux et les enfiler sur les brochettes en alternant avec des rondelles d'oignon et des carrés de poivron. Les enduire d'huile, les saupoudrer de thym, d'ail écrasé (à la rigueur en poudre) et faire griller 6 à 8 minutes de chaque côté.
Pendant la grillade, porter la marinade à ébullition, la passer au tamis et lier avec un beurre manié, additionné de poivre. Vous aurez ainsi une sauce succulente dont vous arroserez les chachliks. Le tout sera servi de préférence avec un riz créole.

SOCIÉTÉ ROMANDE POUR LA LUTTE CONTRE LES EFFETS DE LA SURDITÉ

Son but : renseigner et défendre les intérêts des durs d'ouïe de manière non lucrative

Son action : amicales des durs d'ouïe, revue « Aux écoutes », cours de lecture labiale, centrales d'appareils acoustiques dépositaires de la plupart des marques et modèles

Conseils - essais - comparaisons - service après-vente gratuit - pas d'obligation d'achat

Lausanne :	rue Pichard 9	(021) 22 81 91
Genève :	Longemalle 7/Port 4	(022) 21 28 14
Neuchâtel :	Fbg de l'Hôpital 26	(038) 24 10 20
Sion :	Av. de la Gare 21	(027) 22 70 58
Fribourg :	rue St-Pierre 26	(037) 22 36 73

Résidence Carina Rolle

A VENDRE

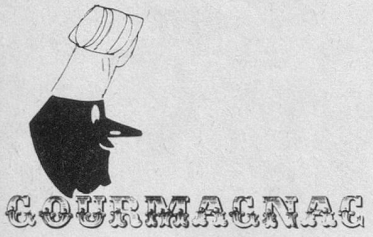
Studio non meublé, avec cuisinette, salle de bains et terrasse, dans immeuble possédant son propre restaurant, ainsi que des salles de séjour, de jeux et de télévision.

Conviendrait particulièrement pour monsieur seul. Services à disposition : femme de chambre, infirmière, chauffeur, etc.

Prix de vente : **Fr. 80 000.—,** exceptionnel.

Pour traiter, prière de téléphoner au No (021) 28 87 52, J. Schleicher, Rambert 14, 1005 Lausanne, de 11 h. à 14 h., et de 17 h. à 21 h.

Gastronomiques et digestibles...



Pully, angle ch. Château-Sec - av. des Collèges, tél. (021) **29 40 50.**

à **Lausanne-Ouchy,** « Aux Iles Canaries », 81, av. d'Ouchy, tél. (021) **26 41 70.**

Telles sont nos spécialités.
Pour vos viandes, poissons, coquilles, terrines de charcuterie.
Organisations de buffets, réceptions, adressez-vous à nos boutiques.
5 % de réduction sur présentation de la revue
Commandes par téléphone
Livraisons à domicile