Bons petits plats pour toi et moi : filet mignon de porc en manteau vert

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 11

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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

BONS PETITS PLATS POUR TOI ET MOI

Filet mignon de porc en manteau vert

Les feuilles de laitue romaine qui entourent la viande lui permettent de cuire dans son jus et de rester tendre et savoureuse. En hiver, on peut les remplacer par du chou frisé: la préparation n'en sera que plus savoureuse.

Ingrédients

1 petit filet mignon de porc de 220 à 250 g
100 g de chair à saucisse de veau
2 cs de persil haché fin
un peu de thym
1 laitue romaine
sel, poivre
2 dl de bouillon
1 cs de beurre de table

Laver soigneusement les feuilles de laitue et les blanchir 3 minutes à l'eau salée. Laisser refroidir.

Mélanger le persil et le thym à la chair à saucisse.

Rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Etaler les feuilles de laitue sur une planche, poser dessus le filet mignon de porc salé et poivré.

A l'aide d'un couteau ou d'une spatule, enduire la viande de chair à saucisse.

Emballer le tout dans les feuilles de laitue et ficeler solidement avec du fil de cuisine.

Mettre le filet emballé dans un plat à gratin, arroser de bouillon chaud et parsemer de noisettes de beurre. Faire cuire 25 à 30 minutes au four préchauffé à 200 degrés.

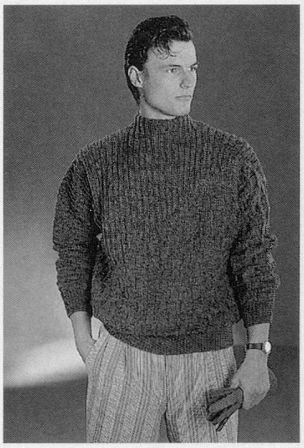
Servir avec des croquettes ou des pommes dauphine et un légume.

ALIMENTATION-TRAITEUR
J + J DISERENS, Bd Grancy 56
1006 LAUSANNE (021) 26 28 72

Spécialités méditéranéennes.
Vins suisses et étrangers.
Pâtes fraîches. Pizzas à l'emporter.
Petits menus sur comande.

LIVRAISONS À DOMICILE

José et Jacqueline Dizerens informent la fidèle et nouvelle clientèle qu'ils feront tout leur possible pour vous satisfaire et se réjouissent de votre visite.

Rectificatif

A la suite d'une erreur de transmission, le modèle de pullover pour homme présenté dans notre numéro d'octobre ne correspond pas à la photo qui l'illustre, mais à celle qui se trouve ci-contre.