Signé : Gérard Rabaey

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **- (2010)**

Heft 10

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

Sauté d'agneau aux poivrons doux, pommes de terre croustillantes

P.-M.- Delessert

Sauté d'agneau
800 g de mignon d'agneau paré et dénervé en morceaux de 2 cm, 20 g d'olives noires en julienne, 50 g de beurre, 0,5 dl d'huile d'arachide, 1 dl de vin blanc, 3 dl de fond d'agneau*, paprika, farine, sel, poivre du moulin

Poivrons doux
1 poivron rouge
0,5 dl d'huile d'olive
1gousse d'ail
1brindille de thym
sel, poivre du moulin

Oignons rouges
1 oignon rouge
1 gousse d'ail hachée
50 g de beurre clarifié
vinaigre de xérès
sel, poivre du moulin

Pommes de terre croustillantes
4 pommes de terre Agria
100 g de beurre clarifié

Finitions
20 g de beurre,
10 g d'échalote ciselée
1 gousse d'ail haché
thym effeuillé, sel

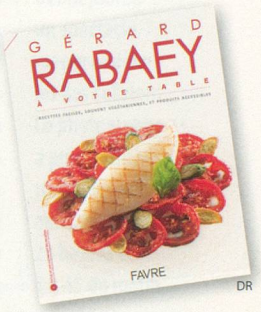
Poivrons doux
Éplucher le poivron et le couper en deux – Enlever les graines et les parties blanches – Découper dans le sens de la longueur en fines lanières – Dans un plat en fonte, cuire dans un four préchauffé à 150°C pendant 30 minutes avec une gousse d'ail coupée en deux et la brindille de thym – Égoutter – Réserver.

Oignons rouges
Éplucher l'oignon puis émincer dans la longueur – Faire suer au beurre clarifié – Ajouter l'ail haché – Déglacer au vinaigre de xérès – Sel et poivre du moulin – Laisser compoter quelques minutes à feu doux – Réserver.

Sauté d'agneau
Assaisonner la viande de sel et de paprika – Fariner très légèrement – Dans une poêle chaude assez large, saisir la viande à feu vif à l'huile d'arachide – Incorporer une noix de beurre – Cuire 2 minutes – Retirer la viande – Enlever la graisse de la poêle – Mettre les oignons rouges – Faire revenir et déglacer au vin blanc – Ajouter le fond d'agneau – Réduire légèrement – Mettre la viande, les poivrons doux et les olives dans la sauce – Mélanger – Vérifier l'assaisonnement – Ne plus faire cuire.

Pommes de terre croustillantes
Laver et éplucher les pommes de terre – Découper en fines tranches à l'aide d'une mandoline puis en lanières – Laver à grande eau. Sécher sur un papier absorbant – Chauffer le beurre clarifié dans une grande poêle assez large – Ajouter les pommes de terre (elles ne doivent pas se superposer) – Frire en remuant jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes – Egoutter – Remettre dans la poêle avec le beurre cru, l'ail haché et l'échalote ciselée – Saler – Parsemer de thym effeuillé.

Finitions
Dans chaque assiette chaude, dresser une couronne de pommes de terre croustillantes. Répartir le sauté d'agneau au centre – Servir la sauce en saucière.



DR

Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch