Recette : papillotes de moules au poireau et au safran

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **- (2015)**

Heft 74

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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

Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit !**

Papillotes de moules au poireau et au safran

Une recette d'Annick Jeanmairet,
Entrée pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de moules de bouchot
- 1 blanc de poireau
- 1 pincée de safran en filaments
- 1,25 dl de demi-crème
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Papier d'aluminium «cuisson»

PRÉPARATION

Emincer le poireau en julienne et le détendre quelques minutes dans 1 cs d'huile d'olive. Saler, puis ajouter le safran et la moitié de la crème. Réserver.
Nettoyer les moules ; jeter celles qui sont ouvertes et qui ne se referment pas après une pression des doigts.

Dérouler une grande feuille d'aluminium, répartir la moitié de la fondue de poireau et y déposer la moitié des moules. Ajouter le reste de crème et fermer hermétiquement la papillote.
Cuire une dizaine de minutes dans le four préchauffé à 250°.

Annmarie Young