Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés Band: 7 (1977)

Heft: 11

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 saupouder 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.

sur présentation de la revue Commandes par téléphone Livraisons à domicile

5 % de réduction

