

<b>Zeitschrift:</b>	Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
<b>Herausgeber:</b>	Aînés
<b>Band:</b>	18 (1988)
<b>Heft:</b>	4
<b>Rubrik:</b>	Bons petits plats pour toi et moi : saucisson à la langue en croûte

### **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**

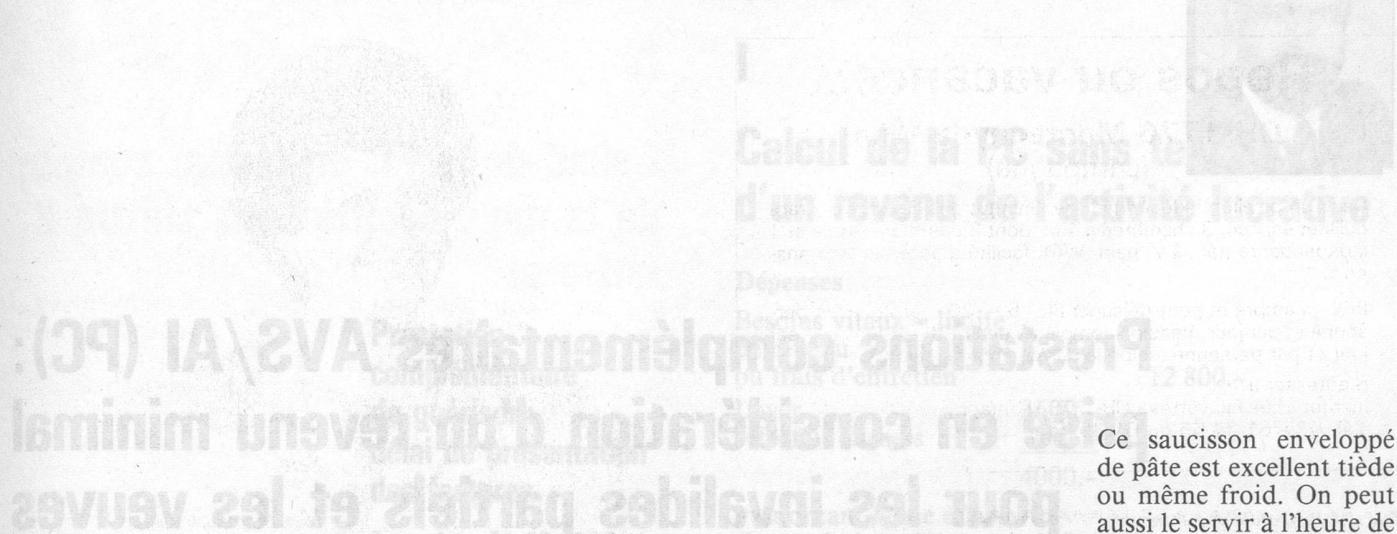
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 16.01.2026

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



## Saucisson à la langue en croûte

Ce saucisson enveloppé de pâte est excellent tiède ou même froid. On peut aussi le servir à l'heure de l'apéritif ou comme petit en-cas dans le cadre d'une partie de jass.

### Ingédients :

1 saucisson à la langue de 300 à 350 g environ  
400 g de pâte feuilletée  
1 petit chou frisé  
cumin  
1 jaune d'œuf

Dépouiller le saucisson. Laver le chou frisé, détacher les feuilles du trognon et les blanchir rapidement dans un peu d'eau salée.

Abaïsser la pâte en un carré de 4 mm d'épaisseur. Recouvrir des feuilles de chou soigneusement égouttées, saupoudrer de cumin et poser le saucisson sur ce lit de verdure. Replier la pâte et coller les bords avec un peu d'eau froide. Découper les éléments d'un décor simple dans les restes de pâte et les coller, eux aussi, à l'eau froide.

Dorer au jaune d'œuf et faire cuire 30 à 35 minutes au four préchauffé à 220 degrés.

Une salade mêlée à l'italienne est un accompagnement idéal.