Cuisine : trois recettes gourmandes!

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 12

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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.

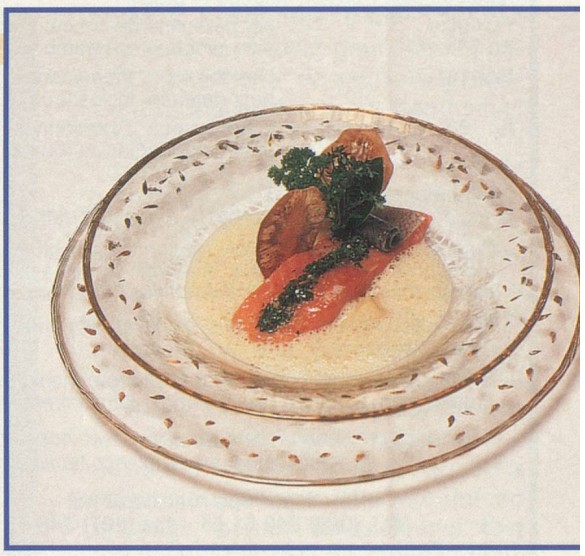
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Trois recettes **gourmandes!**

Truite du lac à la vapeur aux aromates

Pour quatre personnes



Ingrédients: 4 tronçons de filet de truite de 80 g, 150 g de purée de racines de persil, 1 dl de fumet de poisson, 5 dl de vin blanc, 0,5 dl de crème, 30 g de beurre noisette, jus de citron, sel, poivre. **Garniture:** 4 fines tranches de racine de persil haché. **Vinaigrette:** 1 cs d'huile d'olive, 1 cc de zeste de citron haché, 1 cs de persil haché, jus de citron, sel, poivre.

Préparation: réduire le fumet de poisson et le vin de moitié, ajouter la crème et cuire encore 5 min. Ajouter le beurre noisette et mixer. Terminer en rectifiant l'assaisonnement avec le jus de citron, le sel et le poivre. Placer une grille à pied au fond d'une casserole. Disposer les filets de truite assaisonnés de sel et de poivre par-dessus et verser de l'eau bouillante dans le fond. Couvrir d'un papier film et laisser cuire à la vapeur pendant 8 min hors du feu. Déchausser la peau en la roulant.

Finition: napper la chair de truite avec la vinaigrette et placer sur la purée. Garnir avec les racines séchées, les herbes et entourer de sauce mousseuse.

Suprême de faisan poché et laqué, avec ses cuisses en rillettes

Pour quatre personnes

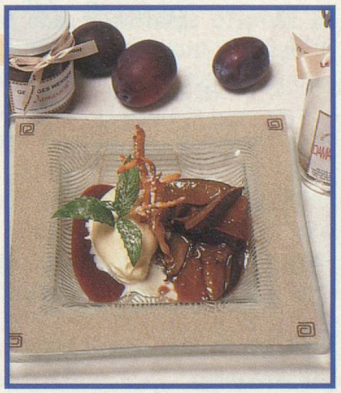
Ingrédients: 2 suprêmes de faisan et 1 cuisse, 1 dl de fond brun de faisan réduit (sirop) préparé avec la moitié de la carcasse, 3 dl de bouillon de faisan (autre moitié de la carcasse), 1 cc de thym effeuillé, 1 pincée de coriandre en poudre, madère, cognac, 2 dl de graisse d'oie, sel, poivre. 1 botte de ciboulette ciselée, 1 cc de graines de coriandre écrasé, 1 cs de julienne de feuilles de céleri branche. 4 croûtes de pain grillé.

Préparation de la cuisse: la veille, saler et poivrer la cuisse et la laisser une nuit au frigo. Le lendemain, la confire dans la graisse d'oie, à petit feu, jusqu'à ce que la chair se détache des os. Emietter finement, assaisonner de thym, coriandre, madère et cognac et ajouter un peu de graisse pour lier. Mettre en pot et réserver au frais.

Préparation des suprêmes: pocher les poitrines de faisan dans le bouillon pendant 6 min. Couper 4 aiguillettes dans chaque poitrine. Badigeonner avec le fond brun, puis «paner» avec la ciboulette et le coriandre. Placer au fond d'une assiette les juliennes de feuille de céleri. Disposer 2 aiguillettes et verser un peu de bouillon autour. Servir accompagné d'un croûton aux rillettes.

Etuvée de pruneaux, griffes de loup, glace damassine

Pour quatre personnes



Photos des recettes: Philippe Maeder

Ingrédients: 200 g de pruneaux émincés, 30 g de sucre, 10 g de beurre, cannelle, 1 dl de purée de pruneaux. **Griffes de loup:** 1 œuf, 30 g de farine, 10 g de beurre fondu, 1 dl de lait, 1 pincée de sel. **Glace:** sucre à la cannelle, 2,5 dl de glace vanille parfumée à la damassine.

Préparation: étuver les pruneaux au beurre, avec le sucre et la cannelle. **Griffes de loup:** mélanger au fouet la farine et le sel pour obtenir une masse bien lisse. Incorporer le beurre fondu et à la fin le lait. Préparer de grandes crêpes, couper en 6 et inciser la pointe. Frire pour colorer et sécher. Saupoudrer de sucre cannelle.

Finition: dans une assiette, disposer la purée de pruneaux, puis les pruneaux étuvés. Surmonter avec une quenelle de glace et garnir avec une griffe ou deux.