

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 6

Rubrik: Recettes

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: 16.02.2026

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

Carré d'agneau à l'ail des ours

Pour 4 personnes

Ingédients: 1 carré d'agneau de 1 kg, 2 dl de crème à 35%, 20 g d'ail des ours, sel et poivre.

Blinis: 400 g de pommes de terre, 3 dl de lait, 2 œufs, 30 g de farine, 10 g de beurre, 30 g de berce. Accompagnement: 4 belles tomates, 10 g d'ail des ours, 20 g de beurre.

Préparation: disposer le carré d'agneau dans une poêle chaude, dorer de chaque côté et cuire au four à 220° pendant 10 minutes. Retirer de la poêle et garder au chaud. Pour les blinis: cuire les pommes de terre 20 minutes à

l'eau salée, égoutter et passer au presse-purée, ajouter la berce hachée, le beurre, le lait, les œufs et mélanger. Déposer la purée à la poche dans une poêle beurrée, laisser cuire 3 minutes de chaque côté, réserver au chaud. Pour l'accompagnement: couper les tomates au trois quarts, vider à la cuillère et garder le chapeau. Mélanger le beurre et l'ail des ours haché, assaisonner et en farcir les tomates. Refermer avec le chapeau et cuire au four à 180° pendant 15 minutes. Dresser.



Poupetons de jambon au séré fumé

Pour 4 personnes

Ingédients: 16 fines tranches de jambon cru de montagne, 100 g de séré fumé, 1/2 l de crème à 35%, sel et poivre. 10 g de feuilles de plantain, 10 g de berce, 10 g d'égopode, 10 g de pulmonaire, 10 g de véronique, 5 g de pimprenelle, 5 g de ciboulette sauvage, 100 g de miel naturel, 15 cl de vinaigre balsamique, 20 g de fleur de sureau, sel et poivre.

Préparation: écraser le séré fumé, ajouter la crème, mélanger et assaisonner. Étendre le séré sur les tranches de jambon et refermer en baluchon. Trier et laver les herbes. Pour la vinaigrette: infuser 20 g de fleur de sureau dans le vinaigre, chauffer et laisser reposer. Filtrer et ajouter au miel. Assaisonner et dresser.

Salade de fraises à la menthe et sa glace au géranium

Pour 4 personnes

Ingédients: 400 g de fraises, 2 dl d'eau, 60 g de sucre, 4 g de menthe, 1/2 bâton de cannelle, 1/2 orange, 1/2 citron. **Glace:** 2 dl de lait, 3 jaunes d'œufs, 50 g de sucre semoule, 15 g de fleurs de géranium.

Préparation: faire bouillir l'eau avec le sucre, ajouter la cannelle, l'orange et le citron, laisser cuire 30 minutes à feu moyen et passer au chinois. Lais-

ser refroidir. Laver les fraises, les couper en quatre, hacher et ajouter les feuilles de menthe, verser le sirop et laisser mariner 1 h au frigo. Pour la glace: faire bouillir le lait et infuser le géranium pendant 15 minutes. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, verser le lait et remettre en cuisson. Passer au chinois, refroidir et passer en sorbetière. Dresser dans des assiettes creuses.

