

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 1

Rubrik: Recette : paupiettes de veau

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

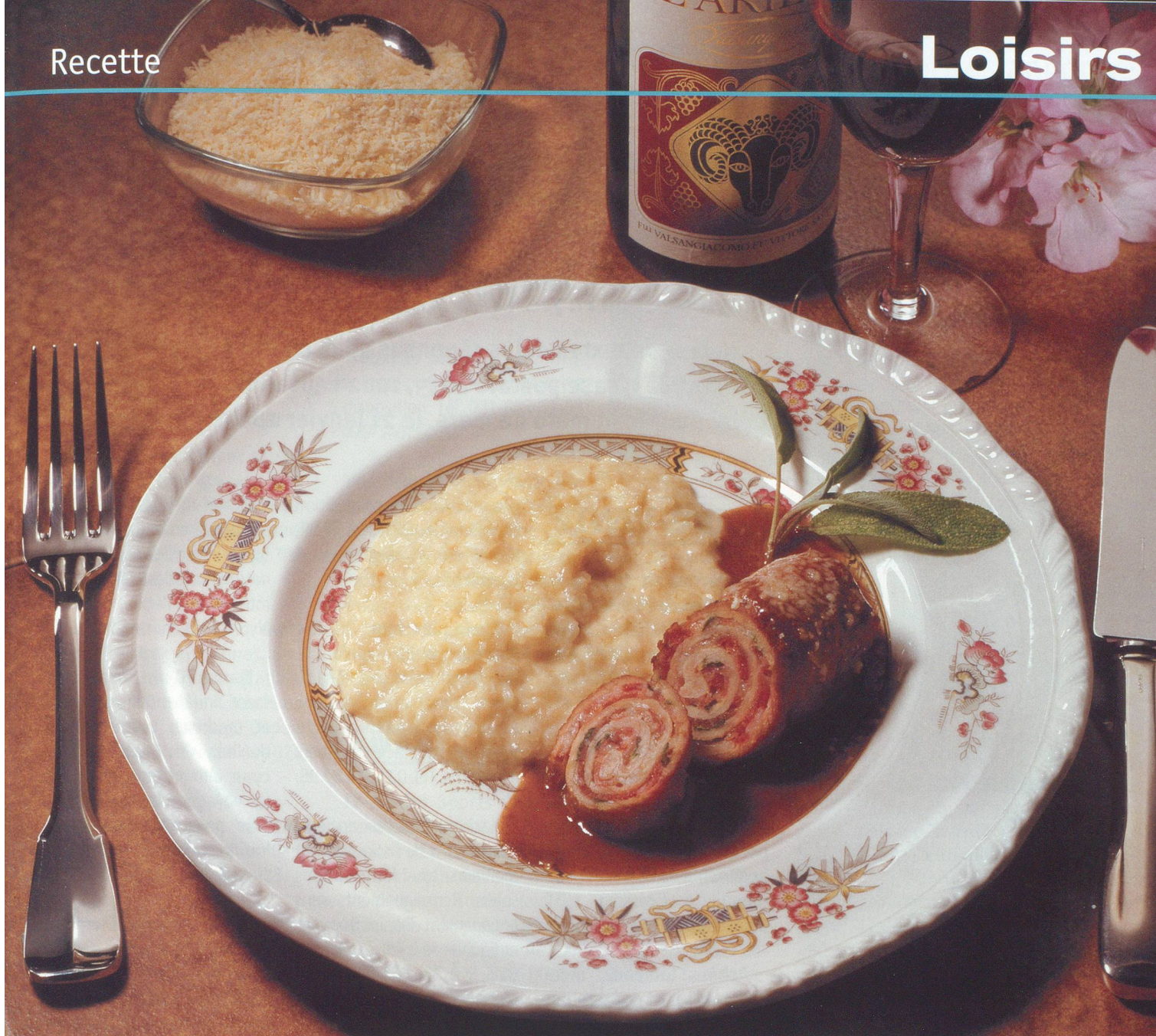
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.04.2026

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



Fondation Nestlé Pro Gastronomie, Vevey, Suisse

Paupiettes de veau

Recette tessinoise pour 5 personnes

■ La sauge et le lard relèvent agréablement le goût de la viande de veau. Ces paupiettes consacrent l'inclination des Tessinois pour les mets relevés. Temps de préparation et de cuisson: 1 heure.

Ingrédients: 10 escalopes de veau aplaties de 70 g, 80 g de parmesan râpé (ou sbrinz), 10 feuilles de sauge, 10 tranches fines de lard fumé, 100 g de beurre, 1 dl de fond de sauce brune, 1 dl de vin rouge (merlot), 1 dl de crème fraîche, sel et poivre.

Préparation: assaisonner les escalopes, saupoudrer avec le fromage, déposer les tranches de lard et les feuilles de sauge sur la viande. Rouler et fixer au moyen d'un cure-

dents en bois. Les faire sauter vivement. Déglacer avec du vin rouge, ajouter le fond de sauce et laisser braiser 15-20 minutes. Après la cuisson, passer la sauce et ajouter la crème. Vérifier l'assaisonnement. Napper légèrement de sauce. Saupoudrer de fromage râpé. Gratiner dans une poêle. Servir le reste de la sauce à part. Servir avec un risotto. Bon appétit!

Boisson: Merlot du Tessin.