

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 3

Rubrik: Recette : filets de lapereau sur un lit de bolets

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: 12.01.2026

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



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Filets de lapereau sur un lit de bolets

Recette pour 4 personnes

■ Dans le Jura, les clapiers sont toujours bien garnis et la chair des jeunes lapins est particulièrement appréciée des gourmets. Quant aux bolets, on les trouve en abondance dans les forêts jurassiennes, à l'automne. Mais il est possible de s'en procurer toute l'année, séchés ou congelés. Ce plat typique s'accompagne d'un gratin de pommes de terre et de courgettes meunières au beurre.

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients: 1 râble de lapereau (600 g.), 2 gousses d'ail en chemise, 1 échalote hachée et 2 en quartiers, 30 g de persil haché, 100 g de beurre, 1 dl de vin blanc sec, 2 dl de fond brun lié, 150 g de bolets, huile, sel et poivre.

Préparation: inciser le râble le long de la colonne. Poêler jusqu'à coloration. Assaisonner. Déposer dans le four, après avoir ajouté l'ail et les échalotes en quartiers. Cuire pendant 15 minutes. Emincer et faire suer les bolets dans la

moitié du beurre avec le persil et de l'échalote hachée. Assaisonner.

Dresser sur un plat beurré ou dans une sauteuse en cuivre. Retirer le râble après la cuisson, dégraisser, faire saisir le fond. Déglacer au vin blanc, ajouter le fond brun et réduire, passer la sauce. Hors du feu, incorporer l'autre moitié du beurre en flocons. Extraire les filets du râble, les trancher, les dresser et garnir de bolets. Napper légèrement de sauce et servir le reste à part.

Boisson: vin rouge du pays ou œil-de-perdrix.