

Zeitschrift:	Générations : aînés
Herausgeber:	Société coopérative générations
Band:	34 (2004)
Heft:	1
Rubrik:	Recette : coquelets farcis aux petits oignons et champignons

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: 15.01.2026

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



Coqulets farcis aux petits oignons et champignons

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

Recette pour 6 personnes

Cette recette, d'origine soleuroise, est largement inspirée de la gastronomie française. Cela s'explique par les relations privilégiées qu'entretenaient jadis les ambassadeurs français avec la cité alémanique. Les influences se retrouvent non seulement dans le domaine de la gastronomie, mais également à travers l'architecture soleuroise.

Temps de préparation: 1 h 15

Ingédients: 3 coquelets (avec les foies), 100 g de viande de veau hachée, 100 g de viande de porc hachée, 80 g de pain au lait coupé en petits cubes, 50 g de lard fumé haché, 50 g de lard fumé en tranches pour barder, 100 g de petits oignons blanchis, 100 g de petits champignons frais, 100 g de beurre, 50 g de beurre manié, 3 dl de vin blanc sec, 2 dl de fond de volaille, ciboulette ciselée, sel, poivre, marjolaine.

Préparation: mélanger les viandes hachées, les foies hachés et le pain en

ajoutant 1 dl de vin blanc et l'assaisonnement. Assaisonner les coquelets, les remplir avec la farce et les barder. Dorer rapidement dans une partie du beurre. Les rôtir au four environ 30 minutes. Retirer les coquelets et faire suer, dans la casserole, les petits oignons et les champignons. Déglacer au vin blanc. Mouiller au fond de volaille. Lier au beurre manié. Vérifier l'assaisonnement. Monter la sauce avec le reste de beurre en flocons. Servir les coquelets coupés en deux, assortis de la garniture. Napper de sauce. Saupoudrer de ciboulette.

Boisson: Salvagnin, Gamay ou Dôle.