Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 1

Rubrik: Recette : bœuf braisé d'Uri

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: 10.12.2025

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

C'est à Bürglen, dans le canton d'Uri, que se trouve la maison natale de Guillaume Tell, ainsi qu'une chapelle érigée en son souvenir. Ces deux bâtisses évoquent la mémoire du légendaire héros patriotique, qui osa braver l'autorité du bailli autrichien Gessler. Un événement dont les historiens contestent l'authenticité. La recette, elle, est bien réelle...

Bœuf braisé d'Uri

Recette pour 5 personnes

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

Temps de préparation: 1 h 30

Ingrédients: 1 kg d'aiguillette de bœuf, 50 g de saindoux, 8 dl de bouillon de bœuf, 30 g de farine, 20 g de beurre, 5 dl de vin blanc, 1 oignon piqué de clous de girofle, zestes de citron, poivre noir en grains écrasés, sel.

Préparation: Couper la viande en grosses tranches et les aplatir légèrement. Assaisonner. Colorer au saindoux. Déglacer au vin blanc. Mouiller au bouillon. Ajouter l'oignon piqué, un peu de zeste de citron, le poivre et le sel. Couvrir et étuver au four une heure. Une fois cuite, retirer la viande et lier la sauce avec un peu de mélange eau-farine. Laisser réduire et passer la sauce. Vérifier l'assaisonnement. Garnir avec des zestes de citron passés au beurre. Servir avec un riz aux poireaux.

Boisson: vin rouge léger (Gamay vaudois).