Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 12

Artikel: Carlo Crisci : quatre recettes pour les fêtes
Autor: Probst, Jean-Robert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827095

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: 21.08.2025

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

Carlo Crisci
Quatre recettes pour les fêtes

Dans son grand livre de recettes, Carlo Crisci a choisi quatre spécialités pour mettre de la couleur et des parfums dans vos assiettes. A vos casseroles, Mesdames et Messieurs. Et bon appétit!

Toutes les recettes sont prévues pour 4 personnes

Amuse-bouche

Frivolité de thon
et lard d'arnad aux huîtres

Ingrédients: 200 g de cœur de filet de thon frais, 100 g de lard blanc, 1 blanc de poireau, 8 huîtres, 1 dl de champagne, 1/2 échalote, 1 champignon de Paris, 0,4 dl d'huile d'olive, 1 cc de jus de truffe, 1 cc de citron confit, 1 cc d'huile de carotte sauvage, fleur de sel, poivre.

Préparation: tailler le thon en fines escalopes en retirant les parties blanches. Ouvrir les huîtres et les ébarber, jeter la première eau, nettoyer les noix et filtrer l'eau, ajouter 1 dl de champagne, porter à ébullition et pocher les noix le temps d'une ébullition, retirer et couper en dés de 5 mm. Réserver.
Mélanger le poireau, les huîtres, le citron confit, l'huile de carotte sauvage, assaisonner de sel et poivre.
Dans un papier cellophane, former un rectangle de thon, recouvrir de lard et garnir d'huîtres en salade, former un cigare et mettre au frais. Déballer du cellophane et servir avec la sauce aux huîtres.

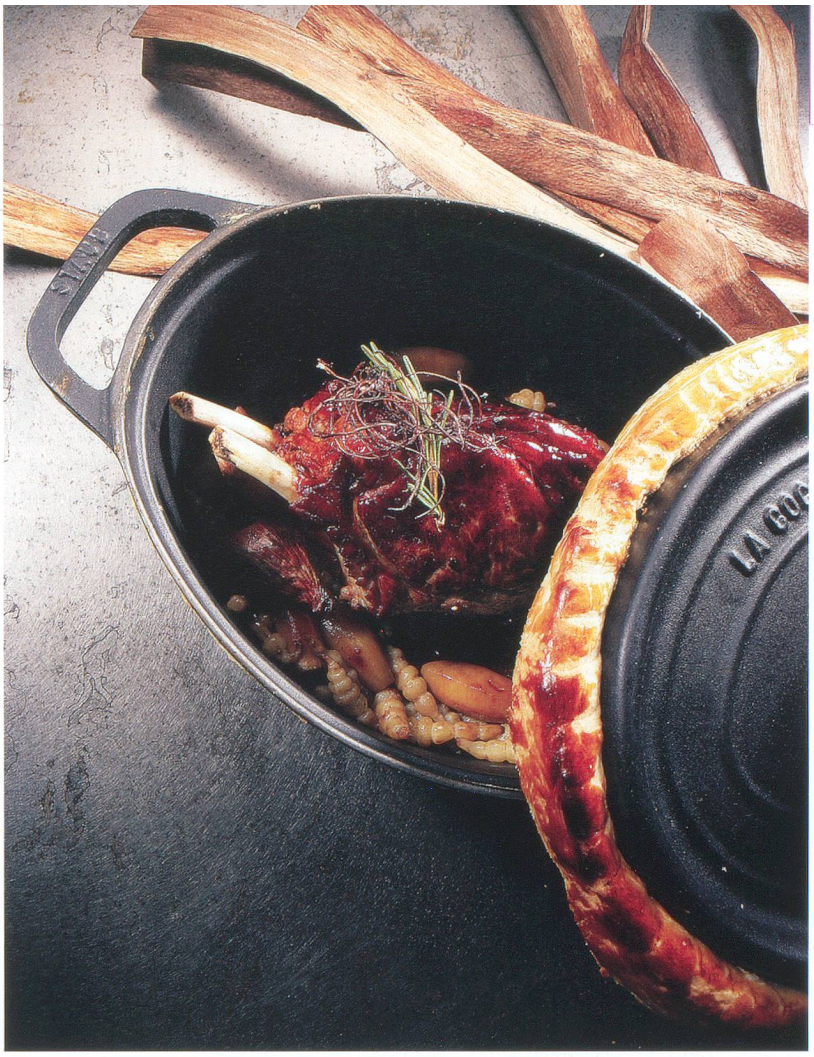
Entrée

Strudel de langoustines
à l'huile de carotte sauvage

© photo P-M Delessert

Ingrédients: 4 langoustines, 1 feuille de strudel, 30 g de beurre, 6 carottes, 10 g de gingembre, 0,4 dl d'huile d'olive, 1 citron vert, huile de carotte sauvage, 1 bâton de cannelle, 1 cc de vinaigre balsamique, pluches de cerfeuil, 1 cc de gingembre en brunoise, 1 piment oiseau, fleur de sel, poivre noir.

Préparation: décortiquer les langoustines. Couper la feuille de strudel en carré. Enduire de beurre les deux côtés. Envelopper les langoustines. Réserver.
Passer 4 carottes à la centrifugeuse. Réduire le jus. Ajouter 10 g de gingembre, émulsionner avec 1 cs d'huile d'olive. Rectifier avec un demi jus de citron et l'huile de carotte sauvage.
Envelopper 2 carottes dans une feuille d'alu avec un bâton de cannelle et confire au four à 200 degrés durant une heure. Refroidir puis couper. Conserver les plus beaux tronçons, les évider et couper le reste en brunoise. Assaisonner avec l'huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre et pluches de cerfeuil, gingembre et piment.
Saler et rôtir les strudels de langoustines. Egoutter, servir avec la sauce carotte et quelques gouttes d'huile de carotte sauvage.



Plat principal

Côte de veau
en cocotte lutée parfumée à l'épicéa

Ingrédients: 1,2 kg de côte de veau, 50 g d'écorce d'épicéa en bandes, 2 cc de jus de truffe, 4 échalotes grises, 4 gousses d'ail en chemise, 1 dl de jus de veau, 1 cs d'huile d'olive, 1 racine de benoîte (plante herbacée), 1 zeste d'orange, 1 branche de romarin, 8 bourgeons de sapin. Pâte à luter: farine, eau et sel, poivre noir, fleur de sel.

Préparation: rôtir la côte de veau sur la graisse, puis sur toutes ses faces. Réserver. Blanchir l'épicéa et le mettre au fond de la cocotte. Saler et poivrer la côte de veau, la déposer sur l'épicéa. Arroser avec le jus de truffes. Ajouter les échalotes coupées en deux, les gousses d'ail juste fendues, le jus de veau, l'huile d'olive, la benoîte, le zeste d'orange, une petite branche de romarin et les bourgeons de sapin. Refermer la cocotte avec une pâte à luter. Mettre au four env. 55 min. à 250 degrés. Accompagner d'une purée de rattes ou disposer quelques pommes nouvelles et quelques crosnes dans la cocotte avec la côte de veau avant de luter le couvercle.

Dessert

Chaud-froid de mandarine
en gelée de thé

Ingrédients: 4 mandarines, 1 cs de liqueur de mandarine napoléon, 40 g de sucre, 10 g de thé de Noël, 2 cc d'agar-agar (poudre d'algue gélifiante), 3 dl de jus de mandarine, 1 mandarine confite, 20 g de beurre, 1 bâton de citronnelle, 1 morceau de réglisse sauvage, 200 g de glace de benoîte ou glace vanille.

Préparation: retirer les suprêmes (filets) de deux mandarines, les couper en dés, saupoudrer de sucre et de liqueur de mandarine. Laisser mariner une heure. Infuser le thé dans 2,5 dl d'eau, ajouter le jus de la marinade, filtrer et cuire 2 min. avec 2 cc de sucre et l'agar-agar. Dans des moules à savarin, disposer les suprêmes de mandarines et couvrir de gelée de thé. Placer au frais.
Réduire le jus de mandarine de moitié. Ajouter la mandarine confite en dés et mixer. Ajouter 1 cs de mandarine napoléon et 20 g de beurre. Peler 2 mandarines et les couper en deux dans une poêle antiadhésive. Rôtir les demi-mandarines dans le beurre et le sucre. Vers la fin, ajouter la citronnelle et la réglisse pelée et finement ciselée.
Servir avec la glace.