

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 38 (2008)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Gastronomie

### **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:** 30.01.2026

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





PAR CHRISTOPHE JAQUIER

## Feuilleté de saucisson et julienne de poireaux



J.-R. P.

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 1 heure

Cette recette simple à réaliser est très appréciée car elle utilise des ingrédients peu onéreux et très goûteux. A servir en apéritif ou en entrée.

**Ingrédients:** 1 saucisson de 400 g, 270 g de pâte feuilletée abaissée, 1 cs de moutarde, 1 jaune d'œuf, 500 g de poireau blanc, 70 g de beurre, 1/2 dl de vin blanc, poivre et sel.

**Préparation:** cuire le saucisson 30 min. dans l'eau frémissante. Le retirer et l'éplucher,

puis le laisser refroidir au frigo. Etaler la pâte feuilletée. Badigeonner le saucisson avec la moutarde, le rouler dans la pâte feuilletée. Badigeonner avec le jaune d'œuf. Piquer la pâte avec une fourchette. Glisser au four préalablement chauffé à 220 degrés durant 20 min. Couper les poireaux en julienne. Faites fondre 70 g de beurre dans une poêle. Faire suer les poireaux durant 4 à 5 min. Déglacer avec le vin blanc et assaisonner.

**Astuces:** piquer le saucisson aux extrémités et l'éplucher à chaud. On peut également cuire le saucisson dans une pâte à pain ou une pâte briochée.

**Coût:** Fr. 13.70

**Vin:** pinot noir, La Licorne (Fr. 12.90)

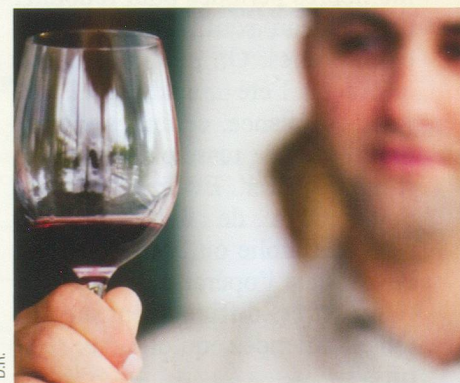
## Un guide du vin à déguster

Consultante en vins, journaliste spécialisée, œnologue réputée, Myriam Broggi-Praz livre ses secrets pour devenir un bon dégustateur.

Dans ce guide sont abordés tous les éléments indispensables à réussir une bonne dégustation. A commencer par la température des vins servis, la forme des carafes, jusqu'à la conception du tire-bouchon. Cet ouvrage très précis et très complet fait le tour du vocabulaire utilisé par les initiés, en donnant tout leur sens aux mots. Vous apprendrez à distinguer l'arôme du bouquet, le boisé du vanillé et le moelleux du liquoreux. La dégustation est un art complexe, qui fait intervenir pratiquement tous les sens. Le vin se déguste d'abord avec les yeux, puis avec le nez, avant de passer en bouche, puis de glisser au fond de la gorge. Des tableaux précis permettent d'affiner vos connaissances et de faire de vous un dégustateur incollable.

**J.-R. P.**

*La Dégustation revue et corrigée, par Myriam Broggi-Praz, Editions Favre.*



D.R.