Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2009)
Heft: 6

Rubrik: Signé : Gérard Rabaey

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: 05.08.2025

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

Pithiviers **aux poireaux**

Pâte feuilletée
600 g de pâte feuilletée*

Dorure
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
un peu d'eau

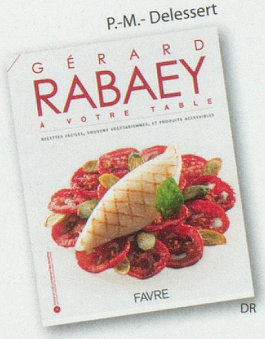
Poireaux
3 poireaux moyens
2 dl de bouillon de légumes*
2 dl de crème
20 g de beurre
100 g de fromage (type vacherin) en fines tranches
100 g de lard fumé en fines tranches (facultatif)
noix de muscade
sel, poivre du moulin

Poireaux
Laver les poireaux et les découper en tronçons de 5 cm de longueur – Ficeler en bottes – Cuire dans le bouillon de légumes ou à l'eau légèrement salée pendant 8-10 minutes – Rafraîchir à l'eau glacée – Egoutter – Faire suer légèrement au beurre – Réserver.

Sauce
Réduire de moitié 2 dl de bouillon de cuisson des poireaux – Ajouter la crème – Amener à consistance – Assaisonner de poivre du moulin et de noix de muscade – Réserver.

Pithiviers
Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur – Détailler 2 disques de 25 cm de diamètre – Poser la première abaisse sur une plaque à four avec un papier sulfurisé – Laisser reposer 20 minutes au frais – Dorer le tout à la dorure à l'aide un pinceau – Disposer les tronçons de poireaux en rosace à l'intérieur en les serrant côte à côte – Étaler la sauce refroidie sur le dessus des poireaux – Déposer les tranches de lard fumé puis de fromage – Recouvrir avec la seconde abaisse de pâte feuilletée en appuyant sur le bord avec le dos d'une cuillère afin de bien souder les 2 ronds – Réserver au frais pendant 20 minutes afin de raffermir le tout – Dorer toute la surface au pinceau – Rayer avec un petit couteau en faisant une rosace en partant du centre (facultatif) – Cuire dans un four préchauffé à 240°C pendant 10 minutes puis baisser à 200°C – Finir la cuisson pendant 20-30 minutes – Déposer sur une grille.

P.-M.- Delessert



DR

Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch