Signé : Gérard Rabaey

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2009)**

Heft 4

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gaspacho de tomates jaunes, sorbet aux poivrons doux

Gaspacho de tomates jaunes

2 grosses tomates jaunes
(genre cœur de bœuf)
½ poivron jaune
3-4 dl de bouillon de légumes
0,5 dl de vinaigre de xérès
0,5 dl d'huile d'olive
sel
piment d'Espelette

Sorbet poivrons doux (facultatif)

3 poivrons rouges
3-4 dl de bouillon de légumes
30 g de sucre
¼ de jus de citron
1 brindille de thym
huile d'olive
sel
paprika

Spaghettis de courgettes

2 courgettes vertes moyennes
1 c.s. de vinaigrette de xérès
1 c.s. d'huile d'olive
sel,
poivre du moulin

Gaspacho de tomates jaunes

Laver les tomates – Retirer le pédoncule – Epépiner – Tailler en quartiers – Enlever les graines du poivron jaune et les parties blanches – Mixer finement – Verser un peu de bouillon de légumes selon la consistance – Monter à l'huile d'olive – Assaisonner de sel et piment d'Espelette – Passer au chinois – Réserver au frais pendant 2 heures.

Sorbet aux poivrons doux (facultatif)

Éplucher les poivrons rouges et les couper en deux – Enlever les graines et les parties blanches – Déposer dans un plat à gratin avec une brindille de thym – Arroser d'huile d'olive – Saler – Couvrir avec du papier d'aluminium – Cuire dans un four préchauffé à 150°C pendant 40 minutes environ – Au terme de la cuisson, retirer le thym – Mixer le tout – Ajouter le bouillon de légumes, le jus de citron, le sucre et le paprika – Passer au chinois – Laisser refroidir – Turbiner à la sorbetière.

Spaghettis de courgettes

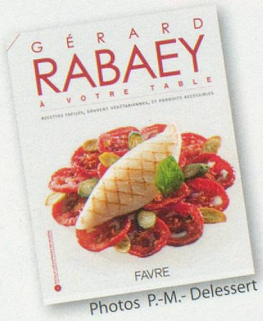
Laver puis essuyer les courgettes – Détailler en spaghettis avec une mandoline – Blanchir 1-2 minutes à l'eau bouillante salée – Rafraîchir à l'eau glacée – Egoutter – Assaisonner les spaghettis de courgettes de vinaigrette composée de vinaigre de xérès et d'huile d'olive.

Finitions

Dresser les spaghettis au centre de chaque assiette creuse – Répartir le gaspacho bien frais autour – Déposer une quenelle de sorbet sur les spaghettis de courgettes.

Livré. Dédicacé!

Commandez le livre *Gérard Rabaey, à votre table,* offre en page 80). Et vous le recevrez dédicacé par Gérard Rabaey.



Photos P.-M.- Delessert

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