

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2009)
Heft: 4

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: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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

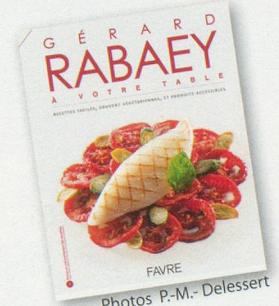
Laver puis essuyer les courgettes – Détailer en spaghettis avec une mandoline – Blanchir 1-2 minutes à l'eau bouillante salée – Rafraîchir à l'eau glacée – Egoutter – Assaisonner les spaghettis de courgettes de vinaigrette composée de vinaigre de xérès et d'huile d'olive.

Finitions

Dresser les spaghettis au centre de chaque assiette creuse – Répartir le gazpacho 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.



Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
le pont de brent.ch