

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 10

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: 03.05.2026

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

Sauté d'agneau aux poivrons doux, pommes de terre croustillantes



P.-M. - Delessert

Sauté d'agneau

800 g de mignon d'agneau paré et dénervé en morceaux de 2 cm, 20 g d'olives noires en julienne, 50 g de beurre, 0,5 dl d'huile d'arachide, 1 dl de vin blanc, 3 dl de fond d'agneau*, paprika, farine, sel, poivre du moulin

Poivrons doux

1 poivron rouge
0,5 dl d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 brindille de thym
sel, poivre du moulin

Oignons rouges

1 oignon rouge
1 gousse d'ail hachée
50 g de beurre clarifié
vinaigre de xérès
sel, poivre du moulin

Pommes de terre croustillantes

4 pommes de terre Agria
100 g de beurre clarifié

Finitions

20 g de beurre,
10 g d'échalote ciselée
1 gousse d'ail haché
thym effeuillé, sel

Poivrons doux

Éplucher le poivron et le couper en deux – Enlever les graines et les parties blanches – Découper dans le sens de la longueur en fines lanières – Dans un plat en fonte, cuire dans un four préchauffé à 150°C pendant 30 minutes avec une gousse d'ail coupée en deux et la brindille de thym – Égoutter – Réserver.

Oignons rouges

Éplucher l'oignon puis émincer dans la longueur – Faire suer au beurre clarifié – Ajouter l'ail haché – Déglacer au vinaigre de xérès – Sel et poivre du moulin – Laisser compoter quelques minutes à feu doux – Réserver.

Sauté d'agneau

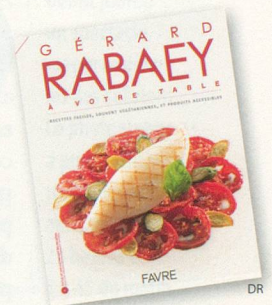
Assaisonner la viande de sel et de paprika – Fariner très légèrement – Dans une poêle chaude assez large, saisir la viande à feu vif à l'huile d'arachide – Incorporer une noix de beurre – Cuire 2 minutes – Retirer la viande – Enlever la graisse de la poêle – Mettre les oignons rouges – Faire revenir et déglacer au vin blanc – Ajouter le fond d'agneau – Réduire légèrement – Mettre la viande, les poivrons doux et les olives dans la sauce – Mélanger – Vérifier l'assaisonnement – Ne plus faire cuire.

Pommes de terre croustillantes

Laver et éplucher les pommes de terre – Découper en fines tranches à l'aide d'une mandoline puis en lanières – Laver à grande eau. Sécher sur un papier absorbant – Chauffer le beurre clarifié dans une grande poêle assez large – Ajouter les pommes de terre (elles ne doivent pas se superposer) – Frire en remuant jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes – Egoutter – Remettre dans la poêle avec le beurre cru, l'ail haché et l'échalote ciselée – Saler – Parsemer de thym effeuillé.

Finitions

Dans chaque assiette chaude, dresser une couronne de pommes de terre croustillantes. Répartir le sauté d'agneau au centre – Servir la sauce en saucière.



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