Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2011)
Heft: 20

Rubrik: Signé : Bernard Ravet

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

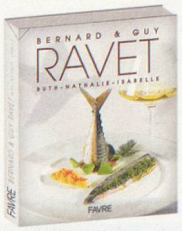
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 03.01.2026

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

P.-M. Delessert



Restaurant
L'Ermitage
Route du Village 26
1134 Vufflens-le-Château (VD)
Tél. 021 804 68 68
www.ravet.ch

Selle d'agneau de lait des Pyrénées

en saveurs de persil et romarin, raviole de lentilles vertes de Sauverny, poireau et cube de rognon

Ingrédients

Pour l'agneau
1 selle d'agneau
avec les rognons ~1,8 kg :
les carrés prêts à rôtir
les filets de selle désossés et roulés
les panoufles découpées en petites parts
1 branche de romarin
2 cl huile d'olive
20 g beurre
2 gousses d'ail
20 cl jus de viande

Pour le persil
100 g persil plat

Pour la raviole
200 g pâte à nouilles
les rognons avec 5 mm de graisse autour
50 g blanc de poireau
100 g lentilles
20 cl bouillon de légumes
10 g beurre
1 jaune d'œuf
50 g semoule fine
10 g moutarde

Préparation de la raviole

Laver les lentilles. Découper le blanc de poireau en brunoise de 5 mm, faire suer avec le beurre, ajouter les lentilles, le bouillon, une brindille de romarin et cuire 20 minutes, assaisonner. Egoutter, ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, réserver.
Rôtir les rognons assaisonnés pendant 2 minutes, égoutter sur un papier absorbant, laisser refroidir. Découper chaque rognon en 4 cubes.
Abaisser la pâte à nouilles le plus finement possible avec la machine, étaler les bandes sur un plan de travail fariné. Découper 8 disques de 6,5 cm de diamètre, déposer au centre un peu de lentilles, un cube de rognon. Découper 8 disques de 7,5 cm, badigeonner un peu d'eau avec un pinceau en cercle autour des lentilles. Recouvrir avec les disques de 7,5 cm et bien presser avec les doigts autour des lentilles. Déposer sur un plat saupoudré de semoule fine et laisser reposer au frais 1 heure.

Préparation du persil

Equeuter, laver, blanchir à l'eau bouillante 3 minutes, rafraîchir immédiatement dans l'eau glacée, égoutter. Mixer jusqu'à obtention d'une purée lisse, assaisonner et mettre dans une petite pipette ou un sac à dresser.

Cuisson

Préchauffer le four à 160 °C, cuire de l'eau pour les ravioles.
Assaisonner l'agneau, le saisir à la poêle et laisser colorer de tous les côtés pendant 5 minutes ; retirer l'excédent de graisse, ajouter le beurre, le romarin, l'ail écrasé et mettre au four pour 5 minutes en arrosant de temps en temps. Sortir la viande du four, laisser reposer dans un plat préchauffé. Ajouter le jus de viande aux sucs de cuisson dans la poêle et réduire de moitié, filtrer et assaisonner. Plonger les ravioles pour 2 minutes dans l'eau bouillante salée, les égoutter, les passer dans un sautoir avec 20 g de beurre fondu, les assaisonner et les retourner dans le beurre.

Finition

Découper la viande, dresser 1 panoufle, 2 côtes et 2 tranches de filet, les 2 ravioles, décorer avec une brindille de romarin, ajouter quelques gouttes de persil et présenter le jus en saucière.