Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2011)
Heft: 22

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: 05.01.2026

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

P.-M. Delessert

Ce livre vous fait envie? Profitez de notre offre, un exemplaire dédicacé, en page 85.

Œuf printanier

brouillade aux dents-de-lion, escargots, crème d'ail des ours et bricelet

Ingrédients

Pour les bricelets
5 cl vin blanc
5 cl crème
5 g sucre
2 g sel
40 g farine et 20 g dents-de-lion

Pour la brouillade
4 œufs 60-70 g
2 cl crème
20 g beurre
100 g dents-de-lion

Pour les escargots
12 escargots cuits, sans le jus
1 échalote hachée
20 g persil haché
10 g beurre
1 cl vin blanc
4 feuilles d'ail des ours
10 cl crème

Préparation des œufs

Couper l'œuf avec un coupe-œuf, vider l'intérieur et rincer sous un filet d'eau froide courante pour enlever la peau blanche, sans casser la coquille, égoutter à l'envers, réserver.

Préparation des escargots

Suer l'échalote avec le beurre, ajouter les escargots, le vin blanc, le persil, l'ail des ours, assaisonner. Laisser mijoter 10 minutes, retirer.

Préparation de la crème

Mettre de côté 8 escargots, mixer très finement les 4 autres avec le jus, passer sur un tamis, réserver. Mélanger la crème et la purée d'escargot, assaisonner, mettre dans un siphon, introduire le gaz et mettre au frais.

Préparation de la brouillade

Battre les œufs avec une fourchette, assaisonner. Bien chauffer le beurre, ajouter les œufs et cuire à la spatule jusqu'à l'obtention d'une consistance encore coulante. Ajouter la crème pour stopper la cuisson, réserver. Cuire à l'anglaise les dents-de-lion, rafraîchir, égoutter, bien presser, faire une purée fine au mixer, ajouter à la brouillade et mixer très fin, assaisonner, mettre dans un sac à dresser, faire une ouverture de 1 cm, réserver au frais.

Préparation des bricelets

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse, laisser reposer au frais 1 heure. Chauffer le fer à bricelets, déposer 4 parts de pâte de la grosseur d'une petite noix, sur chacune une feuille de dent-de-lion, rabattre la 2e partie du fer, et attendre environ 1 minute. Quand la vapeur ne sort plus, les bricelets sont cuits. Les enlever avec une spatule, et recommencer, réserver.

Finition

Remplir aux deux tiers les coquilles d'œuf avec la brouillade, chauffer les escargots et en mettre 2 dans chaque coquille, agiter le siphon et finir de remplir les coquilles. Décorer avec un bricelet.