

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 86

Rubrik: Recette : brick de courge et poireau au curry

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

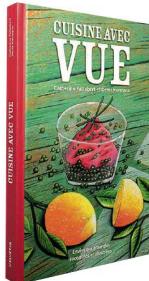
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 06.02.2026

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



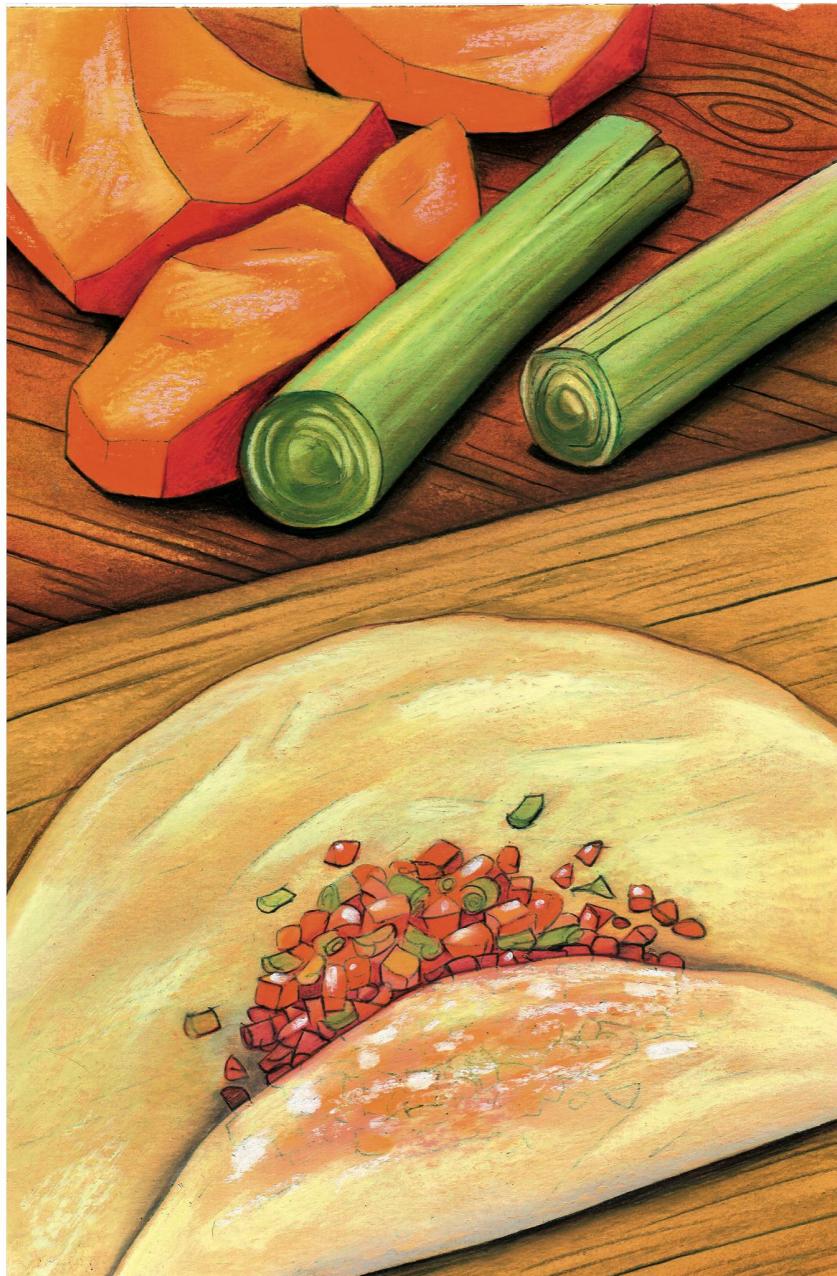
Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetic), joliment illustré par Denis Kormann.



BRICK DE COURGE ET POIREAU AU CURRY

pour 4 à 6 personnes



INGRÉDIENTS

- 6 feuilles de brick
- 400 g de courge
- 100 g de poireau
- 2,5 dl de lait de coco
- 1-2 cc de pâte de curry jaune thaï (selon vos goûts)
- 1 cs de nuoc-mam (ou nam pla)
- 1 cs de sirop d'érable
- 2 cs d'huile
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Pelez et coupez 400 g de courge en tout petits cubes.
Lavez le poireau, fendez-le en deux et émincez-le finement.
Faites revenir vos cubes de courge et le poireau dans 1 cs d'huile. Salez légèrement.
Ajoutez 1-2 cc de pâte de curry jaune (si vous n'en trouvez pas, utilisez du curry en poudre). Laissez mijoter 2 à 3 minutes.
Ajoutez 2,5 dl de lait de coco, 1 cs de sirop d'érable et 1 cs de nuoc-mam.
Laissez mijoter à feu doux pendant 7 à

10 minutes, retirez du feu, puis laissez tiédir.
Répartissez votre mélange sur 6 feuilles de brick.
Faites des petits paquets en rabattant les côtés comme indiqué sur l'emballage.
Déposez délicatement les bricks sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Huilez-les au pinceau avec 1 cs d'huile.
Enfournez 10 à 15 minutes à 180 degrés (T6). Contrôlez la cuisson.
Les bricks doivent être bien dorés. Servez immédiatement avec une salade.