Zeitschrift: Générations

Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif

Band: - (2018)

Heft: 100

Rubrik: Recette : paupiettes de chou et saumon

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: 21.11.2025

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



Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtus dans notre cuisine. Tirée de Les bons petits plats de Mamie, paru aux Editions Larousse, cette recette régalera vos papilles et celles de vos invités.

Paupiettes de chou au saumon

POUR 4 PERSONNES
Préparation: 5 minutes
Cuisson: 20 à 25 minutes



INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de chou
- 200 g de riz violet (riz du Laos)
- 4 pavés de saumon sans peau
- · 1 oignon émincé
- · Huile d'olive
- · Sel et poivre

PRÉPARATION

Lavez les feuilles de chou et faites-les blanchir deux minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez-les et plongez-les dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Egouttez-les sur un linge.

Faites chauffer une cuillerée à café d'huile d'olive dans une casserole et faites revenir l'oignon une minute en remuant. Ajoutez le riz, mélangez et couvrez avec 50 cl d'eau.

Salez et poivrez, couvrez et laissez cuire 15 à 20 minutes à feu doux.

Salez et poivrez les pavés de saumon, puis enveloppez chacun d'eux dans une feuille de chou. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-les cuire cinq minutes de chaque côté à feu doux. Servez sur assiette avec le riz.

