Zeitschrift: Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse

Herausgeber: Le messager suisse de Paris

Band: 4 (1958)

Heft: 6

Rubrik: La recette de Minouvis : "Homard à l'américaine"

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: 02.10.2025

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

A RECETTE DE MINOUVIS

" HOMARD A L'AMÉRICAINE "

Procurez-vous trois homards moyens bien **vivants.** Enlevez les pinces et les pattes, coupez en tronçons les homards, réservez les intérieurs et le jus (laissez les têtes de côté).

Faites revenir les tronçons dans quatre grandes cuillerées d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient rouges. Versez 1 verre d'eau-de-vie dessus et, au bout de 2 minutes, mettez-y le feu.

Ajoutez 1 verre de vin blanc et 2 verres de bouillon, assaisonnez de sel, poivre de **Cayenne** et une pincée de safran. Ajoutez une cuillerée de bonne conserve de tomate, laissez cuire à feu moyen pendant une demi-heure.

Cinq minutes avant de servir, liez la sauce avec les intérieurs, mélangés au préalable avec du persil ou cerfeuil et échalotte hachés finement, 100 gr. de beurre **frais** et un demi-jus de citron.

Servir très **chaud** et préparer des assiettes chaudes.