

Zeitschrift:	Le messager suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France
Herausgeber:	Le messager suisse de France
Band:	5 (1959)
Heft:	3
Rubrik:	Recette : vieille poule à la crème

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](#)

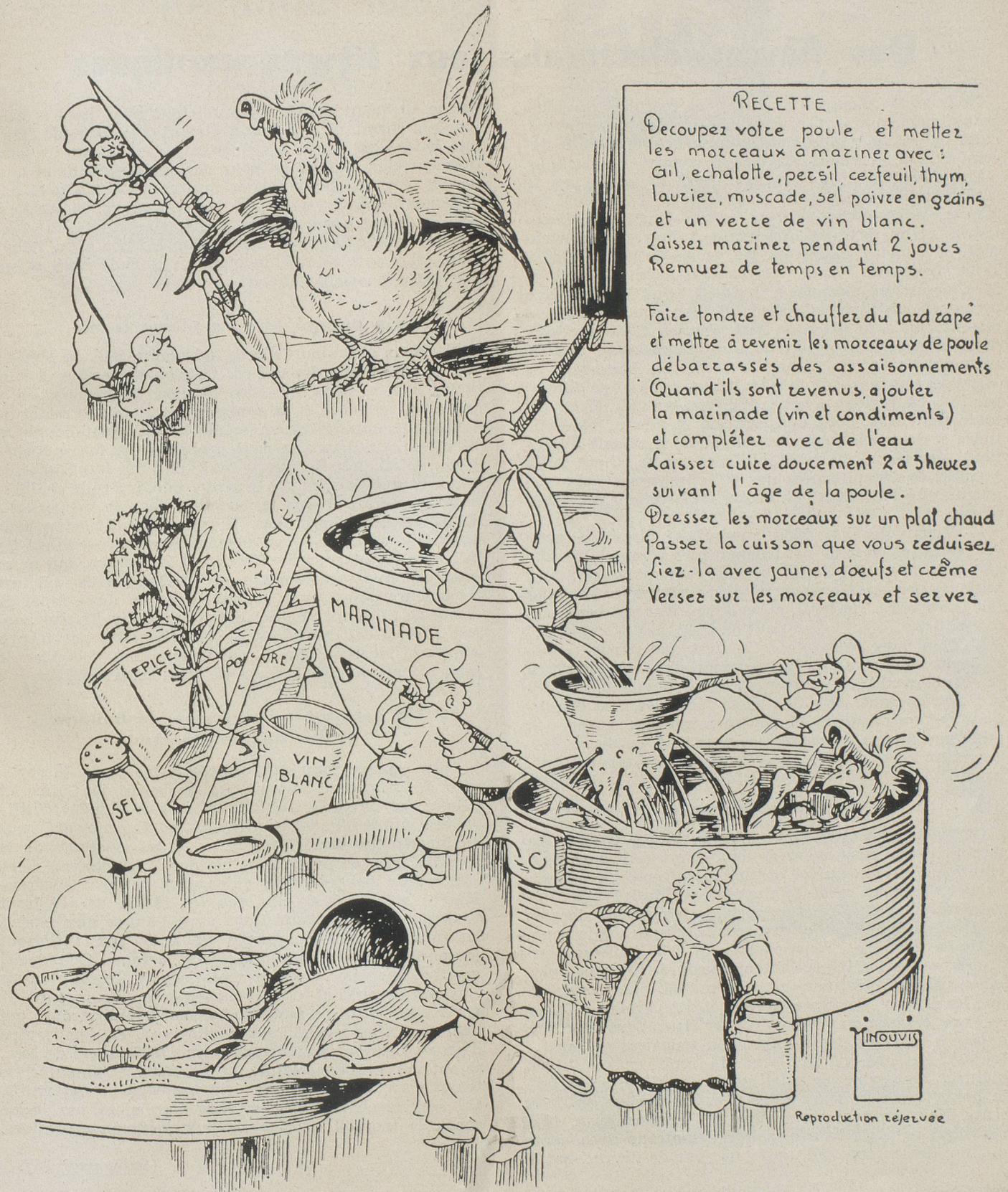
Terms of use

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: 12.02.2026

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

VIEILLE POULE A LA CRÊME



RECETTE

Découpez votre poule et mettez les morceaux à marinier avec : ail, échalote, persil, cerfeuil, thym, laurier, muscade, sel poivre en grains et un verre de vin blanc.
Laissez marinier pendant 2 jours
Remuez de temps en temps.

Faire fondre et chauffer du lard râpé et mettre à revenir les morceaux de poule débarrassés des assaisonnements. Quand ils sont revenus, ajouter la marinade (vin et condiments) et compléter avec de l'eau. Laissez cuire doucement 2 à 3 heures suivant l'âge de la poule.
Dresser les morceaux sur un plat chaud. Passer la cuisson que vous réduisez. Liez-la avec jaunes d'œufs et crème. Verser sur les morceaux et servir.

Reproduction réservée