

# Recette : fricassée de porc à la genevoise

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 2

PDF erstellt am: **02.06.2024**

## Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

# Fricassée de porc à la genevoise

*Recette pour 5 personnes*

■ Tuer un porc fut longtemps considéré comme un événement pour lequel on se réjouissait plusieurs semaines à l'avance dans la campagne genevoise. Car, à la clef de ce rite, qui n'intervenait que quelques fois dans l'année, se trouvait toujours cette savoureuse fricassée.

**Temps de préparation:** 1 h 30.

**Ingédients:** 800 g de sauté de porc (épaule), 1 pied de porc, 100 g de lard fumé, 200 g de petits oignons, 2 dl de crème, 25 cl de marc ou de cognac, huile et saindoux.

**Marinade:** 1 litre de vin rouge (gamay genevois), 5 g de baies de genièvre, 150 g de mirepoix, marjolaine, thym, sel et poivre

**Préparation:** faire mariner la viande durant 48 heures au moins au frigo, en retournant de temps en temps. Egoutter et essuyer la

viande. La faire sauter vivement à l'huile et au saindoux avec le pied de porc. Ajouter la mirepoix égouttée. Déglacer d'un peu de vin rouge et mouiller avec la marinade. Braiser au four durant une heure. Faire suer les lardons, blanchir les petits oignons et les garder au chaud. Sortir les morceaux de viande. Réduire la sauce si nécessaire et la terminer avec l'alcool et la crème. Verser la sauce sur la viande et garnir avec les petits oignons, les lardons et la chair du pied de porc, coupée en morceaux.

**Boisson:** pinot noir de Genève.