Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 12

Rubrik: Gastronomie : le menu de fête de Gérard Rabaey

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: 16.07.2025

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

Pour les fêtes de fin d'année, Gérard Rabaey propose trois recettes tirées de son ouvrage. Elles sont relativement faciles à réaliser. A vos casseroles! Et régalez-vous!

Le menu de fête

de Gérard Rabaey

Entrée

Effeuillé de cabillaud aux haricots risina

(Recette pour 4 personnes)

Ingrédients: 4 pavés de cabillaud de 40 g (2 cm d'épaisseur), 2 c. s. d'huile d'olive, sel et poivre du moulin. Finition: 3 c. s. d'huile d'olive, 1 c. s. de vinaigre de Xérès, 4 pluches d'aneth, fleur de sel de Guérande. Haricots coco: 50 g de haricot blancs secs risina, 0,5 l de bouillon de volaille, 1 bouquet garni (thym, laurier, queue de persil), sel. Vinaigrette: 20 g de tomates confites en brunoise, 1 c. c. de moutarde, 0,6 dl d'huile d'olive, 0,2 dl de vinaigre de Xérès, 1 c. s. de ciboulette ciselée, sel et poivre du moulin.

Préparation: faire tremper les haricots la veille. Les égoutter et les cuire 40 min. dans le bouillon de volaille avec le bouquet garni. Saler à mi-cuisson. Vinaigrette: délayer la moutarde avec le sel, le poivre et le vinaigre. Fouetter. Ajouter l'huile d'olive et la ciboulette. Ajouter les haricots égouttés et la brunoise de tomates. Mélanger.

Finition: poser les pavés de cabillaud 10 min. dans un plat huilé. Assaisonner de sel et poivre. Cuire doucement au four préchauffé à 70° C pendant 15-20 min. Dressage: répartir les haricots. Déposer le cabillaud en l'effeuillant. Déglacer avec le vinaigre et l'huile d'olive. Napper le cabillaud. Ajouter quelques grains de fleur de Guérande et une pluche d'aneth.

Boisson: chardonnay

Plat principal

Pintade fermière en cocotte lutée

(Recette pour 4 personnes)

Ingrédients: 1 pintade fermière de 1,4 kg, vidée et bridée, 50 g de beurre clarifié, 2 c. s. d'huile, sel, poivre du moulin. Pâte à luter: 300 g de farine, 3 dl d'eau, sel, 1 jaune d'œuf. Légumes: 8 carottes parisiennes, 4 navets fanes, 12 oignons grelots, 100 g de céleri branche, 100 g de corne d'abondance, 20 petites pommes de terre, 1 colrave moyen, 12 pièces de marrons pelés. 50 g de gros lardons, 2 dl de fond brun de volaille, 1 gousse d'ail, 1 brindille de thym, sel.

Préparation: peler les carottes, les navets, les oignons, le colrave et le céleri branche.

Photos P.-M. Delessert/*Le Pont des Délices,* Gérard Rabaey, Ed, Favre.

Nettoyer les cornes d'abondance et les sécher. Laver les légumes. Couper le colrave en 8 et le céleri en tronçons. Dans un bol, incorporer au batteur la farine et l'eau froide. Réserver.

Finition: dans une grande poêle, colorer la pintade assaisonnée de sel et poivre avec le beurre clarifié et l'huile. Déposer dans une grande cocotte. Faire suer les légumes 5 min., les lardons, les marrons et l'ail. Assaisonner. Poêler les cornes d'abondance à part, saler. Mettre la garniture dans la cocotte, autour de la pintade, ajouter le thym. Verser le fond brun de volaille dans la cocotte. Façonner la pâte à luter en un boudin. Fermer hermétiquement le couvercle avec cette pâte. Dorer au jaune d'œuf.

Faire chauffer sur une plaque pendant 4-5 min. Mettre la cocotte dans le four préchauffé à 200° C pendant 45-50 min. Après la cuisson, découper la pâte et retirer le couvercle. Découper la pintade. Servir avec la garniture et le jus de cuisson.

Boisson: pinot noir.

Dessert

Crêpes soufflées aux clémentines

(Recette pour 4 personnes)

Ingrédients: 40 g de farine tamisée, 10 g de sucre, 1 œuf, 1,2 dl de lait, 10 g de beurre noisette, zestes râpés de citron et de clémentine, 1 pincée de sel, 50 g de sucre en morceaux frottés contre l'écorce des clémentines, 200 g de jus de clémentine, 2 jaunes d'œufs, 3 blancs d'œuf, 40 g de sucre, 2 clémentines en quartier, 20 g de pistache.

Préparation: 2 h avant, mélanger la farine, les zestes de citron et de clémentine, le sucre et le sel avec l'œuf entier, délayer avec le lait, ajouter le beurre noisette, passer au chinois et réserver. Confectionner 4 crêpes fines dans une poêle antiadhésive. Découper à 10 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Coulis de clémentine: réduire le jus avec les morceaux de sucre frottés jusqu'à l'obtention d'un coulis sirupeux. Soufflé: blanchir les jaunes d'œuf au fouet avec 2 c. s. de coulis de clémentine réduit. Monter les blancs d'œuf avec 40 g de sucre. Incorporer 1/3 des blancs d'œuf. Ajouter les 2/3 restants en soulevant avec une spatule. Crêpes: poser les crêpes à plat sur la plaque du four. Garnir chaque crêpe avec l'appareil à soufflé. Replier en deux afin de former un chausson. Lisser le bord avec une spatule. Cuire au four préchauffé à 180° C pendant 3-4 minutes.

Dressage: déposer délicatement une crêpe soufflée sur chaque assiette. Napper de coulis de clémentines tiède. Décorer de quelques quartiers de clémentines. Accompagner d'un sorbet aux clémentines.

Boisson: malvoisie.