

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 11

Rubrik: Recette : côtes de cerf au génépi

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Côtes de cerf au génépi

Recette pour 5 personnes

■ En pleine saison de la chasse, nous vous proposons une recette typiquement valaisanne, qui saura plaire aux amateurs de gibier. Simple à réaliser, cette recette peut également se préparer avec des médaillons de cerf.

Temps de préparation: 20 minutes (plus marinade)

Ingédients: 10 côtes de jeune cerf ou 10 médaillons de 80 g, 1 dl de génépi, 10 baies de genièvre, 50 g de beurre, 2 dl de crème, 0,5 dl d'huile, sel, poivre.

Génépi: eau-de-vie aux herbes des Alpes et notamment à l'armoise des glaciers. Peut être remplacée par l'eau-de-vie de genièvre.

Garniture: demi-pomme pochée, sauce aux aïrelles, nouilles fraîches.

Préparation: parer les côtes. Les faire mariner 5 à 6 heures avec le génépi et les baies de genièvre écrasées. Egoutter et essuyer les côtes. Saler et poivrer. Passer la marinade au chinois. Poêler les côtes en les gardant rosées. Retirer du feu et déglacer avec la marinade. Laisser réduire à glace. Ajouter la crème et cuire 3 minutes. Monter la sauce au beurre. Napper les côtes et servir avec la garniture.

Boisson: pinot noir du Valais.