

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 33 (2003)  
**Heft:** 2

**Rubrik:** Recette : fricassée de porc à la genevoise

### **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**

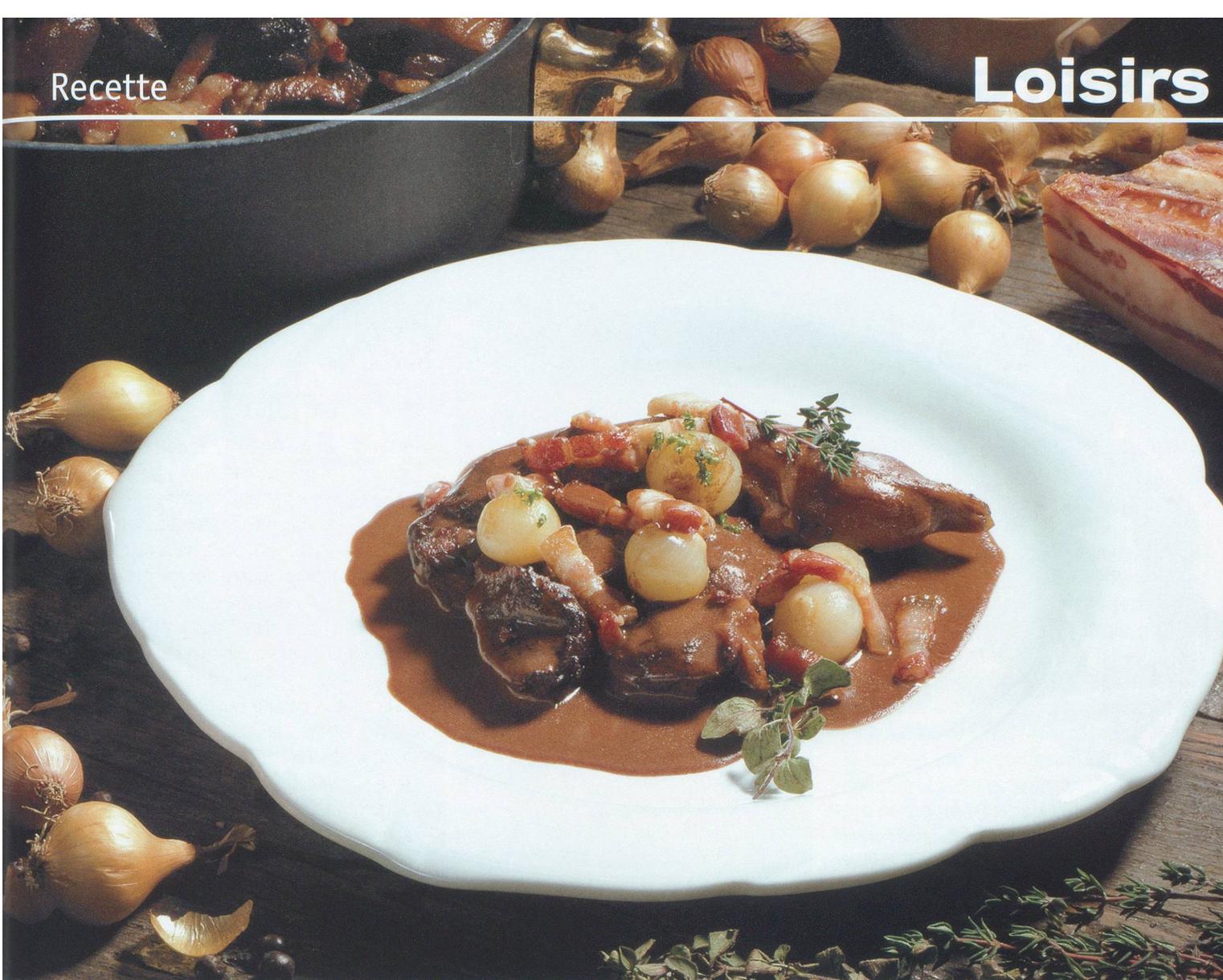
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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

# 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.