

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 34 (2004)  
**Heft:** 11

**Rubrik:** Recette : tranches forestières

### **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:** 17.03.2025

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





Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

# Tranches forestières

*Recette pour 5 personnes*

■ Cette recette, originaire de l'Entlebuch met en valeur les produits du terroir lucernois. Cette vallée, située entre Langnau et Wolhusen était jadis une contrée sauvage où il n'était pas rare de croiser des ours ou des loups. Aujourd'hui, on y affine le célèbre fromage à gros trous et on y cueille des champignons. Deux ingrédients fort appréciés, qui entrent dans la préparation de cette recette.

**Temps de préparation: 45 minutes**

**Ingrédients:** 5 tranches de pain noir grillé, 150 g de jambon cru en tranches, 250 g de fromage d'Emmental en tranches, 400 g de chanterelles, cèpes, pleurotes (selon le marché), 1 échalote hachée, 40 g de beurre, 20 g de farine, 1 dl de vin blanc, 1 dl de fond de sauce brun, 1 dl de crème, 5 demi-poires pochées au sirop avec leur peau, marjolaine, sel, poivre, persil haché.

**Préparation:** couvrir les tranches de pain avec le jambon. Faire suer les champi-

gnons à l'échalote. Assaisonner, fariner, mouiller au vin blanc et au fond brun et laisser mijoter 5 minutes. Ajouter la crème et la marjolaine, donner un bouillon. Vérifier l'assaisonnement. Dresser 3/4 des champignons sur les tranches de pain avec le jambon. Recouvrir d'une autre tranche de jambon et de fromage. Gratiner légèrement. Garnir de quelques champignons. Présenter sur une assiette avec les poires chaudes coupées en éventail et décorer de persil haché (choisir une variété de poire à cuire).

**Boisson:** riesling-sylvaner ou dorin.