

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 1

Rubrik: Recette : bœuf braisé d'Uri

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: 14.03.2025

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

C'est à Bürglen, dans le canton d'Uri, que se trouve la maison natale de Guillaume Tell, ainsi qu'une chapelle érigée en son souvenir. Ces deux bâtisses évoquent la mémoire du légendaire héros patriotique, qui osa braver l'autorité du bailli autrichien Gessler. Un événement dont les historiens contestent l'authenticité. La recette, elle, est bien réelle...

BŒUF BRAISÉ D'URI

Recette pour 5 personnes



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

TEMPS DE PRÉPARATION: 1 H 30

Ingrédients: 1 kg d'aiguillette de bœuf, 50 g de saindoux, 8 dl de bouillon de bœuf, 30 g de farine, 20 g de beurre, 5 dl de vin blanc, 1 oignon piqué de clous de girofle, zestes de citron, poivre noir en grains écrasés, sel.

Préparation: Couper la viande en grosses tranches et les aplatir légèrement. Assaisonner. Colorer au saindoux. Déglacer au vin blanc. Mouiller au bouillon. Ajouter l'oignon piqué, un peu de zeste de citron, le poivre et le sel. Couvrir et étuver au four une heure. Une fois cuite, retirer la viande et lier la sauce avec un peu de

mélange eau-farine. Laisser réduire et passer la sauce. Vérifier l'assaisonnement. Garnir avec des zestes de citron passés au beurre. Servir avec un riz aux poireaux.

Boisson: vin rouge léger (Gamay vaudois).