

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 12

Rubrik: Signé : Gérard Rabaey

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: 30.03.2025

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



Salade de printemps aux écrevisses du lac

Écrevisses

24 écrevisses
80 g de tomates confites
en julienne
0,5 dl d'huile d'olive
2 échalotes émincées
1 gousse d'ail hachée
0,5 dl de vin blanc
1 l de bouillon
de légumes
sel, poivre du moulin

Sauce

30 g de tomates confites
0,5 dl d'huile d'olive
vinaigre de xérès
sel, poivre du moulin

Artichauts poivrades

8 artichauts poivrades
½ citron
0,5 dl d'huile d'olive

Finitions

50 g de petites feuilles
de roquette
2 c.s. d'huile de basilic

Ecrevisses

Cuire les écrevisses dans un bouillon de légumes pendant 2 minutes – Egoutter – Séparer les queues et les pinces – Saisir les têtes dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive – Ajouter les échalotes émincés et l'ail haché – Déglacer au vin blanc – Mouiller avec le bouillon de légumes – Cuire doucement à couvert pendant 8 minutes – Egoutter – Décortiquer les pinces puis les queues – Éliminer le boyau – Réserver.

Sauce

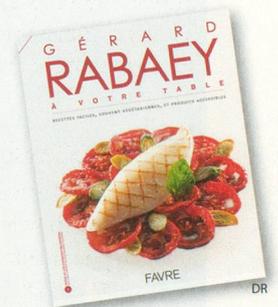
Passer le jus de cuisson au chinois – Réduire légèrement à consistance sirupeuse – Mixer avec les tomates confites et l'huile d'olive – Ajouter quelques gouttes de vinaigre de xérès – Rectifier l'assaisonnement.

Artichauts poivrades

Retirer les feuilles extérieures puis tourner les fonds – Détailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline – Réunir dans un saladier – Assaisonner immédiatement avec le jus de citron et l'huile d'olive afin d'éviter qu'ils ne noircissent.

Finitions

Mélanger les tranches d'artichauts poivrades, les tomates confites et les écrevisses décortiquées avec la sauce – Répartir dans chaque assiette de façon aérienne – Ajouter les feuilles de roquette passées dans l'huile de basilic – Répartir la sauce.



Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch