

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2011)
Heft: 22

Rubrik: Signé : Bernard Ravet

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.](#)

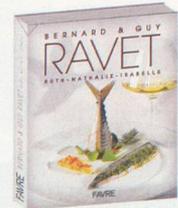
Download PDF: 29.03.2025

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



P.-M. Delessert

Le Club
Plus



Ce livre vous fait envie? Profitez de notre offre, un exemplaire dédié, en page 85.

Œuf printanier

brouillade aux dents-de-lion,
escargots, crème d'ail des ours et bricélet

Ingrédients

Pour les bricélets

5 cl vin blanc
5 cl crème
5 g sucre
2 g sel
40 g farine et 20 g
dents-de-lion

Pour la brouillade

4 œufs 60-70 g
2 cl crème
20 g beurre
100 g dents-de-lion

Pour les escargots

12 escargots cuits,
sans le jus
1 échalote hachée
20 g persil haché
10 g beurre
1 cl vin blanc
4 feuilles d'ail
des ours
10 cl crème

Préparation des œufs

Couper l'œuf avec un coupe-œuf, vider l'intérieur et rincer sous un filet d'eau froide courante pour enlever la peau blanche, sans casser la coquille, égoutter à l'envers, réserver.

Préparation des escargots

Suer l'échalote avec le beurre, ajouter les escargots, le vin blanc, le persil, l'ail des ours, assaisonner. Laisser mijoter 10 minutes, retirer.

Préparation de la crème

Mettre de côté 8 escargots, mixer très finement les 4 autres avec le jus, passer sur un tamis, réserver. Mélanger la crème et la purée d'escargot, assaisonner, mettre dans un siphon, introduire le gaz et mettre au frais.

Préparation de la brouillade

Battre les œufs avec une fourchette, assaisonner. Bien chauffer le beurre, ajouter les œufs et cuire à la spatule jusqu'à l'obtention d'une consistance encore

coulante. Ajouter la crème pour stopper la cuisson, réserver. Cuire à l'anglaise les dents-de-lion, rafraîchir, égoutter, bien presser, faire une purée fine au mixer, ajouter à la brouillade et mixer très fin, assaisonner, mettre dans un sac à dresser, faire une ouverture de 1 cm, réserver au frais.

Préparation des bricélets

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse, laisser reposer au frais 1 heure. Chauffer le fer à bricélets, déposer 4 parts de pâte de la grosseur d'une petite noix, sur chacune une feuille de dent-de-lion, rabattre la 2^e partie du fer, et attendre environ 1 minute. Quand la vapeur ne sort plus, les bricélets sont cuits. Les enlever avec une spatule, et recommencer, réserver.

Finition

Remplir aux deux tiers les coquilles d'œuf avec la brouillade, chauffer les escargots et en mettre 2 dans chaque coquille, agiter le siphon et finir de remplir les coquilles. Décorer avec un bricélet.