

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2011)
Heft: 23

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.](#)

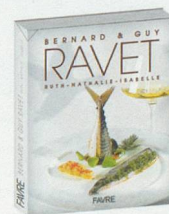
Download PDF: 15.03.2025

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.

Infusion de légumes

et morilles, thé vert atsina au goût de réglisse, pousses de pois et tapioca

Ingrédients

16 morilles
8 carottes fines
12 navets fanes
12 pois gourmands
4 asperges vertes
300 g petits pois
1 bac atsina cress
1 bac germes de pois
20 g beurre
30 cl bouillon de légumes
10 g thé vert
40 g tapioca en grains

Préparation des légumes

Eplucher et laver carottes, navets et asperges. Ecosser les petits pois, blanchir et rafraîchir, enlever la 2^e peau en pinçant avec 2 doigts. Couper la base du pied des morilles, fendre en 2, laver à plusieurs eaux. Couper la pointe des asperges à 5 cm, couper le reste en tronçons de 1 cm. Tailler les 2 extrémités des pois gourmands.

Cuisson des légumes

Cuire à l'anglaise séparément tous les légumes, sauf les morilles et petits pois, les temps de cuisson étant différents.

Cuisson du tapioca

Cuire à l'anglaise le tapioca 5 minutes,

rafraîchir, égoutter, bien laver sous l'eau courante dans la passoire, réserver.

Préparation du thé vert

Réduire le bouillon de moitié, ajouter le thé et laisser infuser, filtrer, réserver, assaisonner.

Finition

Couper aux ciseaux les pousses d'atsina au goût de réglisse, réserver. Faire suer les morilles avec le beurre 1 minute, ajouter tous les légumes, un peu de thé, assaisonner et bien glacer. Tiédir le tapioca avec un peu de thé, répartir au fond des assiettes, dresser le méli-mélo de légumes, les pousses autour, les germes de pois par-dessus. Verser le thé bouillant sur les légumes.