

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2011)
Heft: 27

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

Carpaccio de bolets

bolets étuvés, saveurs d'orange, jambon cru à l'oseille

Ingrédients

Pour les bolets étuvés

4 bolets moyens
4 minibolets
20 cl huile d'olive

1 gousse d'ail
1 branche de romarin

Pour la sauce orange

3 oranges
1 cl jus de citron

Pour le carpaccio

4 bolets moyens
1 cl jus de citron

Divers

4 tranches fines de jambon cru roulées
4 feuilles d'oseille ciselées

Préparation des bolets

Bien nettoyer au couteau et au torchon les bolets après avoir enlevé la base terreuse, éviter de les laver.

Cuisson des bolets

Dans une petite casserole, tiédir l'huile d'olive, ajouter le romarin, la gousse d'ail écrasée, assaisonner. Mettre les 8 bolets entiers et laisser 15 minutes à 80 °C environ. Laisser reposer au frais 1 heure. Garder l'huile de cuisson pour la suite de la recette.

Préparation de la sauce orange

Laver 1 orange, prélever les zestes en filaments sans toucher la partie blanche, hacher la moitié des zestes, mettre à sécher l'autre moitié. Extraire le jus des oranges, mettre à cuire avec les zestes hachés et le jus de citron, réduire jusqu'à consistance sirupeuse, ajouter 1 cl de l'huile d'olive de la cuisson des bolets, filtrer, réserver dans une pipette.

Préparation de la sauce pour le carpaccio

Mélanger 4 cl d'huile d'olive de la cuisson des bolets avec quelques gouttes de la sauce orange, 1 cl de jus de citron, assaisonner, réserver.

Préparation du carpaccio

Couper 4 bolets en fines tranches, étaler sur un papier cuisson, assaisonner, bien badigeonner avec la sauce orange, répéter l'opération sauce 2 à 3 fois pour les imprégner. Filmer, garder au frais 30 minutes.

Préparation de la poudre d'orange

Hacher finement les zestes séchés avec quelques grains de fleur de sel, réserver.

Finition

Dresser d'un côté le carpaccio, au milieu le jambon cru roulé et l'oseille, 1 grand et 1 petit bolet, quelques gouttes de sauce orange et saupoudrer de poudre de zeste.