

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2015)  
**Heft:** 74

**Rubrik:** Recette : papillotes de moules au poireau et au safran

### **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>**



## Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



# Papillotes de moules au poireau et au safran

Une recette d'Annick Jeanmairet, Entrée pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 500 g de moules de bouchot
- 1 blanc de poireau
- 1 pincée de safran en filaments
- 1,25 dl de demi-crème
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Papier d'aluminium « cuisson »

### PRÉPARATION

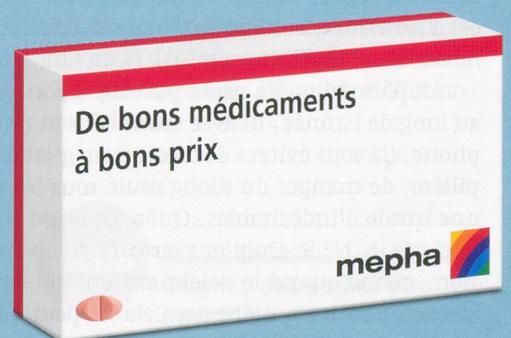
Emincer le poireau en julienne et le dé-tendre quelques minutes dans 1 cs d'huile d'olive. Saler, puis ajouter le safran et la moitié de la crème. Réserver. Nettoyer les moules ; jeter celles qui sont ouvertes et qui ne se referment pas après une pression des doigts.

Dérouler une grande feuille d'aluminium, répartir la moitié de la fondue de poireau et y déposer la moitié des moules. Ajouter le reste de crème et fermer hermétiquement la papillote. Cuire une dizaine de minutes dans le four préchauffé à 250°.

## L'amitié n'est pas remplaçable!

Un médicament original peut l'être souvent.

Demandez les génériques Mepha au prix avantageux.



[www.mepha.ch](http://www.mepha.ch)