

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 83

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: 30.03.2025

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

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 « spécial cuisson »

PRÉPARATION (pour une papillote)

Emincer le poireau en julienne (fins filaments). Chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et y détendre le poireau quelques minutes. Saler, puis ajouter le safran et la moitié de la crème. Réserver. Nettoyer les moules sous l'eau froide. Retirer les éventuels filaments et les petits coquillages. Jeter les moules qui sont ouvertes et 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° C. Déguster sans attendre.

Elena Gaak et Phovoir

Cours de familiarisation Swisscom SmartLife Care

Peut-on vivre de manière autonome quand on est âgé et se sentir en toute sécurité à la maison comme pendant les déplacements? Bien sûr, avec SmartLife Care de Swisscom! Participez maintenant à un cours gratuit de la Swisscom Academy et faites connaissance avec votre « ange gardien » personnel pour une vie 100% autonome. Nos formateurs se feront un plaisir de vous présenter les différents produits et possibilités et ils prendront le temps de répondre à chacune de vos questions.

Le nombre de places de ce cours gratuit de familiarisation est limité. Nous vous prions dès lors de vous inscrire suffisamment tôt via le numéro gratuit 0800 33 55 77 ou sur www.swisscom.ch/coursalerte



SmartLife Care Mini

le compagnon discret avec module GPS



SmartLife Care Genius

le parfait colocataire pour une sécurité sur mesure



SmartLife Care Flex

le génie flexible avec haut-parleur supplémentaire dans la station de recharge