

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 94

Rubrik: Recette : tuiles de chèvre à la viande séchée

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

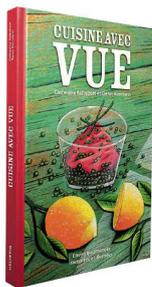
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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>



Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



Tuiles de chèvre à la viande séchée

«Une entrée légère avec un vrai goût nouveau»

Entrée pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- Tuiles
- 500 g d'amandes moulues
- 2 crottins de chèvre
- 1 cs de maïzena
- Garniture
- 300 g de viande séchée
- 1 yogourt de chèvre
- 1 bouquet de coriandre
- 1 bouquet de menthe
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Allumez le four sur 200° C (T7).
Ecrasez en purée grossière 2 crottins de chèvre avec une fourchette.
Ajoutez 500 g d'amandes moulues et une cs de maïzena.
Mélangez intimement et roulez en pâte.
Divisez la pâte en six boules plus ou moins égales.
Aplatissez-les en forme de galette sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé.
Enfournez pour 5 à 10 minutes. Sur-

veillez la cuisson, les tuiles doivent être juste dorées.
Sortez-les du four et laissez-les refroidir.
Préparez la garniture.
Répartissez 300 g de viande séchée sur les tuiles.
Lavez et hachez un bouquet de coriandre et un bouquet de menthe.
Mélangez à un yogourt de chèvre.
Salez et poivrez à votre goût.
Déposez environ une cs de yogourt aux herbes sur chaque tuile.
Servez avec une salade.