

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2018)  
**Heft:** 99

**Rubrik:** Recette : Piccata verde

### **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>**



## Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtés dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette réglera vos papilles et celles de vos invités.



# Piccata verde

**POUR 4 PERSONNES**

**Préparation: 10 minutes**

**Cuisson: 25 minutes**

### INGRÉDIENTS

- 18 petites escalopes de veau très fines
- ½ botte de cresson
- 1 bouquet d'estragon
- 150 g d'épinards
- 60 g de beurre
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 jaunes d'œufs
- 20 cl de crème fraîche
- Le jus de 1 citron
- 2 cs d'huile d'olive
- 100 g de gruyère râpé
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Lavez le cresson, l'estragon et les épinards, puis épongez-les et hachez-les ensemble.

Préparez la sauce verte. Faites fondre le beurre dans une cocotte et ajoutez les herbes ainsi que les épinards. Mouillez avec le vin blanc, salez et poivrez. Faites cuire cinq minutes en remuant. Fouettez les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le jus de citron et versez le mélange

dans la cocotte avec les herbes, puis remuez encore.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et dorer les escalopes à feu vif.

Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Huilez un plat à four. Mettez la sauce verte dans le plat, disposez par-dessus les escalopes, saupoudrez de fromage râpé et enfournez pour 15 minutes.

OFFREZ-VOUS APRÈS UNE BELLE JOURNÉE DE SKI AU  
SPA & WELLNESS D'ANZÈRE UNE

## EVASION À DEUX

- 2 ENTRÉES AUX BAINS ET AU SPA
- 2 PEIGNOIRS, LINGES ET CHAUSSONS EN PRÊT
- 1 MASSAGE "LOMI LOMI" EN DUO DE 50 MIN.
- 2 COCKTAILS DE FRUITS
- 2 CRÊPES OU 2 BELLES SALADES

RÉSERVEZ MAINTENANT ANZERE SPA & WELLNESS

027 398 77 77 | ASW@ANZERE.CH

À SEULEMENT  
CHF 265.-



**anzère**  
VALAIS SWITZERLAND