

Zeitschrift: Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France

Herausgeber: Le messenger suisse de France

Band: 5 (1959)

Heft: 3

Rubrik: Recette : vieille poule à la crème

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: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

VIEILLE POULE A LA CRÈME



RECETTE

Decoupez votre poule et mettez les morceaux à mariner avec : ail, échalotte, persil, cresson, thym, laurier, muscade, sel poivre en grains et un verre de vin blanc. Laissez mariner pendant 2 jours. Remuez de temps en temps.

Faites fondre et chauffez du lard rapé et mettez à revenir les morceaux de poule débarrassés des assaisonnements. Quand ils sont revenus, ajoutez la marinade (vin et condiments) et complétez avec de l'eau. Laissez cuire doucement 2 à 3 heures suivant l'âge de la poule.

Pressez les morceaux sur un plat chaud. Passez la cuisson que vous réduisez. Liez-la avec jaunes d'œufs et crème. Versez sur les morceaux et servez.

INOUVIS

Reproduction réservée