

Bons petits plats pour toi et moi : saucisson à la langue en croûte

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

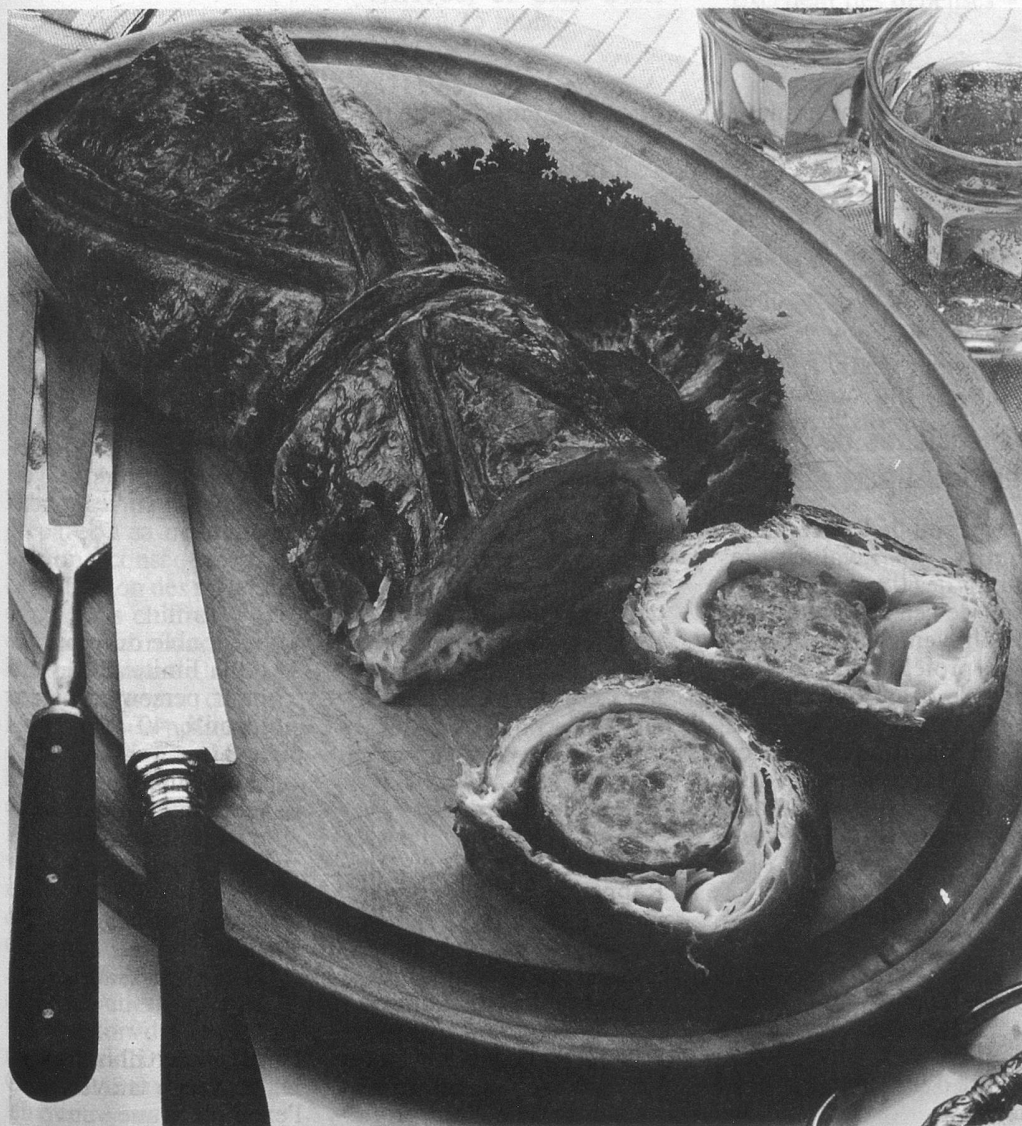
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Saucisson à la langue en croûte



Ce saucisson enveloppé de pâte est excellent tiède ou même froid. On peut aussi le servir à l'heure de l'apéritif ou comme petit en-cas dans le cadre d'une partie de jass.

Ingédients :

1 saucisson à la langue de 300 à 350 g environ
400 g de pâte feuilletée
1 petit chou frisé
cumin
1 jaune d'œuf

Dépouiller le saucisson. Laver le chou frisé, détacher les feuilles du trognon et les blanchir rapidement dans un peu d'eau salée.

Abaisser la pâte en un carré de 4 mm d'épaisseur. Recouvrir des feuilles de chou soigneusement égouttées, saupoudrer de cumin et poser le saucisson sur ce lit de verdure. Replier la pâte et coller les bords avec un peu d'eau froide. Découper les éléments d'un décor simple dans les restes de pâte et les coller, eux aussi, à l'eau froide.

Dorer au jaune d'œuf et faire cuire 30 à 35 minutes au four préchauffé à 220 degrés.

Une salade mêlée à l'italienne est un accompagnement idéal.