Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 18 (1988)

Heft: 4

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

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: 05.05.2025

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

BONS PETITS PLATS POUR TOI ET MOI

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.

Ingrédients:
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.