

Astrologie culinaire : bélier du 21 mars au 20 avril

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1991)**

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.

Bélier

du 21 mars au 20 avril

Côtelettes d'agneau à la sauce aux oignons

4 à 6 côtelettes d'agneau,
selon leur grosseur
1 cs d'huile
sel, poivre du moulin

Sauce:

2 oignons moyens
1 cc de thym
sel, poivre du moulin
un peu de poivre de Cayenne
1½ dl de crème
1 cs de beurre

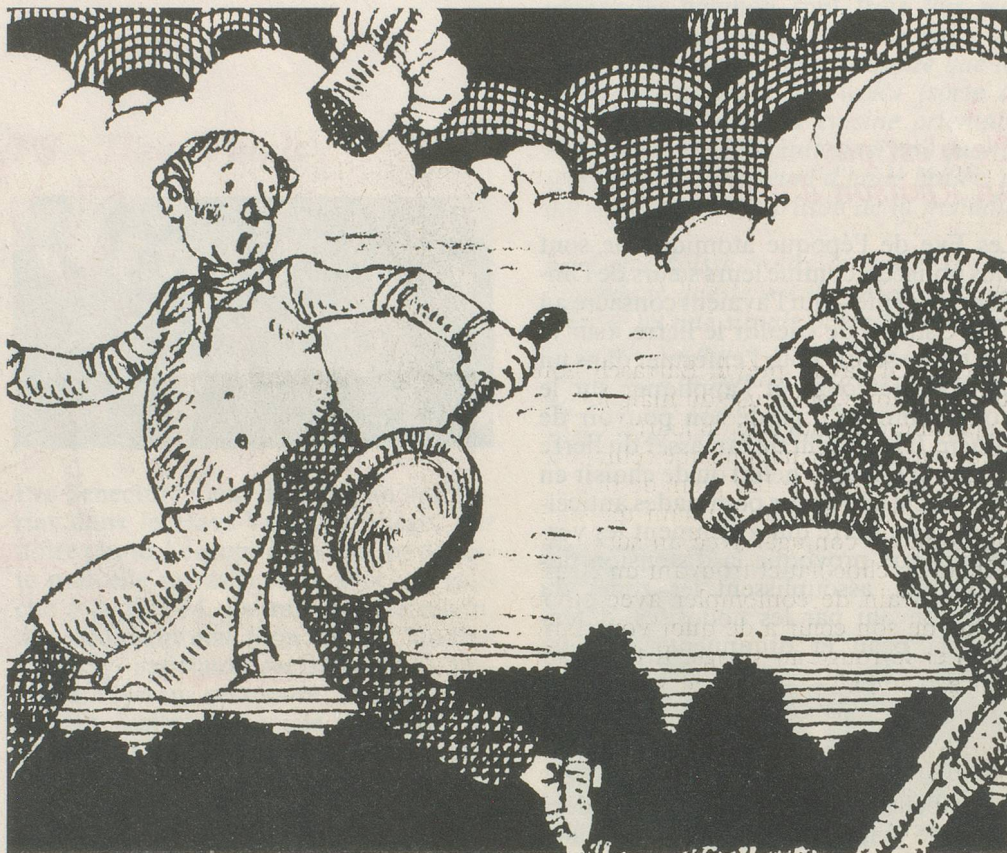
Eplucher les oignons, les couper en deux, puis en fines lamelles. Etuver 10 minutes dans le beurre chaud, sans laisser prendre couleur, donc à très petit feu. Ajouter le thym, saler, poivrer et couvrir de crème. Laisser épaissir à feu un peu plus vif, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Entre-temps, faire cuire les côtelettes salées et poivrées dans l'huile bien chaude, 5 à 8 minutes de chaque côté, selon leur épaisseur.

Dresser sur le plat de service et napper de la sauce onctueuse.

Servir avec des pommes de terre au romarin et un légume au choix.

Cuisez avec «La cuisine pour deux», de Margrit Amstutz et Hansjörg Volkart, Editions Silva, Zurich.



Le Bélier est régi par la planète Mars. Le jour de chance de ses natifs, c'est le mardi. Pour ce qui est des légumes, le Bélier aime surtout les asperges, les pois verts, les champignons, les oignons, l'ail et la ciboulette. Comme viande, il apprécie particulièrement l'agneau, le bœuf et la volaille. Le hareng est son poisson préféré. De manière générale, il affectionne les mets très épicés, que ce soit au curry, au gingembre, au poivre, au paprika ou à la moutarde. Enfin, il a un faible pour les fruits exotiques tels que le litschi et la noix de coco.

Le Bélier dominé par Mars est un être sans cesse occupé. Même pour ses repas, il semble qu'il ne trouve pas le temps nécessaire; il ne connaît donc guère «le plaisir de manger». Néanmoins, le Bélier est capable d'apprécier un bon repas. Précisons qu'il trouve «bon» tout ce qui est consistant et bien assaisonné. Ainsi il estime moins les raffinements de la grande cuisine qu'un steak au poivre ou une entrecôte bien saignants. Comme accompagnement, il se contente volontiers

de pommes rissolées ou même de pain. Mais il avalera aussi avec plaisir un curry d'agneau ou du poulet au paprika. Inutile d'ajouter qu'il ne fait fi ni du vin ni du café.

L'inconvénient, c'est que ce sont là des plats et des boissons qui sont loin de calmer son tempérament colérique. Cela peut avoir des conséquences fâcheuses non seulement pour son entourage, mais aussi pour sa santé.

Ce n'est pas pour rien, en effet, que les personnes nées sous le signe du Bélier sont particulièrement sujettes aux affections rénales, à l'hypertension ainsi qu'aux accès de migraine.

Au lieu d'un plantureux plat de viande, on pourra donc servir à un convive Bélier des légumes secs, par exemple un plat de lentilles, ou bien des légumes frais: de la laitue avec un peu de lard ou des asperges avec une petite vinaigrette.

Somme toute, le Bélier est à la fois un invité reconnaissant et facile à contenter. Il serait même l'invité idéal s'il savait savourer en toute tranquillité les plats que nous lui mitonnons avec un zèle affectueux.