

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 6

**Rubrik:** Signé : Gérard Rabaey

### **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:** 22.01.2025

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



## Pithiviers **aux poireaux**

### Pâte feuilletée

600 g de pâte feuilletée\*

### Dorure

1 jaune d'œuf  
1 pincée de sel  
un peu d'eau

### Poireaux

3 poireaux moyens  
2 dl de bouillon de légumes\*  
2 dl de crème  
20 g de beurre  
100 g de fromage (type vacherin) en fines tranches  
100 g de lard fumé en fines tranches (facultatif)  
noix de muscade  
sel, poivre du moulin

### Poireaux

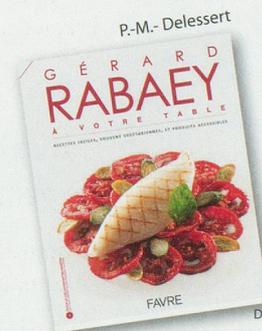
Laver les poireaux et les découper en tronçons de 5 cm de longueur – Ficeler en bottes – Cuire dans le bouillon de légumes ou à l'eau légèrement salée pendant 8-10 minutes – Rafrâchir à l'eau glacée – Egoutter – Faire suer légèrement au beurre – Réserver.

### Sauce

Réduire de moitié 2 dl de bouillon de cuisson des poireaux – Ajouter la crème – Amener à consistance – Assaisonner de poivre du moulin et de noix de muscade – Réserver.

### Pithiviers

Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur – Détailler 2 disques de 25 cm de diamètre – Poser la première abaisse sur une plaque à four avec un papier sulfurisé – Laisser reposer 20 minutes au frais – Dorer le tout à la dorure à l'aide d'un pinceau – Disposer les tronçons de poireaux en rosace à l'intérieur en les serrant côte à côte – Étaler la sauce refroidie sur le dessus des poireaux – Déposer les tranches de lard fumé puis de fromage – Recouvrir avec la seconde abaisse de pâte feuilletée en appuyant sur le bord avec le dos d'une cuillère afin de bien souder les 2 ronds – Réserver au frais pendant 20 minutes afin de raffermir le tout – Dorer toute la surface au pinceau – Rayer avec un petit couteau en faisant une rosace en partant du centre (facultatif) – Cuire dans un four préchauffé à 240°C pendant 10 minutes puis baisser à 200°C – Finir la cuisson pendant 20-30 minutes – Déposer sur une grille.



Restaurant  
Le Pont de Brent  
1817 Brent  
Tél. 021 964 52 30  
www.  
lepontdebrent.ch