

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 7

**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:** 26.04.2025

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



## Aumônières aux pommes et mendiants

### Appareil à crêpes

40 g de farine tamisée  
10 g de sucre  
1 œuf  
1,2 dl de lait  
10 g de beurre noisette  
1 pincée de sel  
zestes de citron râpés  
zestes d'orange râpés

### Finitions

40 g de beurre

### Compotée de pommes et mendiants

2 pommes Gala  
100 g d'abricots secs  
100 g de fruits secs  
(amandes, pignons, raisins secs, pistaches)  
20 g de beurre  
30 g de sucre  
1 gousse de vanille divisée en 4 dans le sens de la longueur  
1 dl de jus d'orange

### Appareil à crêpes (2 heures avant)

Dans un saladier, mélanger la farine, les zestes de citron et d'orange, le sucre et le sel avec l'œuf entier – Délayer avec le lait – Ajouter le beurre noisette – Passer au chinois – Réserver.

### Compotée de pommes et mendiants

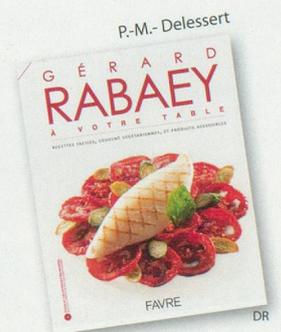
Couper les pommes et les abricots secs en dés – Cuire au beurre dans un poêle jusqu'à légère coloration en saupoudrant de sucre – Ajouter les graines de la vanille coupée en 4 ainsi que les fruits secs (la gousse de vanille servira à fermer les aumônières) – Déglacer avec le jus d'orange – Réduire de moitié.

### Crêpes

Beurrer légèrement le fond de la poêle et faire chauffer à feu moyen – Verser un peu de pâte à crêpe en donnant un mouvement circulaire afin d'étaler régulièrement pour obtenir une crêpe uniforme – Colorer une minute – Retourner – Laisser dorer 30 secondes environ – Déposer délicatement dans une assiette.

### Aumônières (montage)

Étaler les crêpes et mettre une cuillerée de compotée de pommes et mendiants au centre de chaque crêpe – Rabattre les bords de la crêpe – Maintenir l'aumônière fermée avec la gousse de vanille (réservée) – Mettre dans un plat avec un peu de beurre – Couvrir d'un papier d'aluminium – Passer dans un four préchauffé à 180°C pendant 7-8 minutes – Servir avec le reste de la compotée ainsi que le coulis – Sur chaque assiette, disposer une aumônière par personne – Répartir le reste de la compotée de pommes et mendiants.



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