

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 4

**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>**



## Gaspacho de tomates jaunes, sorbet aux poivrons doux

### Gaspacho de tomates jaunes

2 grosses tomates jaunes  
(genre cœur de bœuf)  
½ poivron jaune  
3-4 dl de bouillon de légumes  
0,5 dl de vinaigre de xérès  
0,5 dl d'huile d'olive  
sel  
piment d'Espelette

### Sorbet poivrons doux (facultatif)

3 poivrons rouges  
3-4 dl de bouillon de légumes  
30 g de sucre  
¼ de jus de citron  
1 brindille de thym  
huile d'olive  
sel  
paprika

### Spaghettis de courgettes

2 courgettes vertes moyennes  
1 c.s. de vinaigrette de xérès  
1 c.s. d'huile d'olive  
sel,  
poivre du moulin

### Gaspacho de tomates jaunes

Laver les tomates – Retirer le pédoncule – Epépiner – Tailler en quartiers – Enlever les graines du poivron jaune et les parties blanches – Mixer finement – Verser un peu de bouillon de légumes selon la consistance – Monter à l'huile d'olive – Assaisonner de sel et piment d'Espelette – Passer au chinois – Réserver au frais pendant 2 heures.

### Sorbet aux poivrons doux (facultatif)

Éplucher les poivrons rouges et les couper en deux – Enlever les graines et les parties blanches – Déposer dans un plat à gratin avec une brindille de thym – Arroser d'huile d'olive – Saler – Couvrir avec du papier d'aluminium – Cuire dans un four préchauffé à 150°C pendant 40 minutes environ – Au terme de la cuisson, retirer le thym – Mixer le tout – Ajouter le bouillon de légumes, le jus de citron, le sucre et le paprika – Passer au chinois – Laisser refroidir – Turbiner à la sorbetière.

### Spaghettis de courgettes

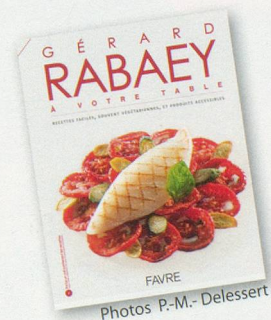
Laver puis essuyer les courgettes – Détailler en spaghettis avec une mandoline – Blanchir 1-2 minutes à l'eau bouillante salée – Rafraîchir à l'eau glacée – Egoutter – Assaisonner les spaghettis de courgettes de vinaigrette composée de vinaigre de xérès et d'huile d'olive.

### Finitions

Dresser les spaghettis au centre de chaque assiette creuse – Répartir le gaspacho bien frais autour – Déposer une quenelle de sorbet sur les spaghettis de courgettes.

### Livré. Dedicacé!

Commandez le livre *Gérard Rabaey, à votre table*, offre en page 80). Et vous le recevrez dédicacé par Gérard Rabaey.



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