Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2015)
Heft: 74

Rubrik: Recette : papillotes de moules au poireau et au safran

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 29.06.2025

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

Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit !**

Papillotes de moules au poireau et au safran

Une recette d'Annick Jeanmairet,
Entrée pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de moules de bouchot
- 1 blanc de poireau
- 1 pincée de safran en filaments
- 1,25 dl de demi-crème
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Papier d'aluminium «cuisson»

PRÉPARATION

Emincer le poireau en julienne et le détendre quelques minutes dans 1 cs d'huile d'olive. Saler, puis ajouter le safran et la moitié de la crème. Réserver.
Nettoyer les moules ; jeter celles qui sont ouvertes et qui ne se referment pas après une pression des doigts.

Dérouler une grande feuille d'aluminium, répartir la moitié de la fondue de poireau et y déposer la moitié des moules. Ajouter le reste de crème et fermer hermétiquement la papillote.
Cuire une dizaine de minutes dans le four préchauffé à 250°.

Annmarie Young