

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 100

Rubrik: Recette : paupiettes de chou et saumon

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: 03.12.2024

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



Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtés dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette réglera vos papilles et celles de vos invités.



Paupiettes de chou au saumon

POUR 4 PERSONNES

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 20 à 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de chou
- 200 g de riz violet (riz du Laos)
- 4 pavés de saumon sans peau
- 1 oignon émincé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Lavez les feuilles de chou et faites-les blanchir deux minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez-les et plongez-les dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Egouttez-les sur un linge.

Faites chauffer une cuillerée à café d'huile d'olive dans une casserole et faites revenir l'oignon une minute en remuant. Ajoutez le riz, mélangez et couvrez avec 50 cl d'eau.

Salez et poivrez, couvrez et laissez cuire 15 à 20 minutes à feu doux.

Salez et poivrez les pavés de saumon, puis enveloppez chacun d'eux dans une feuille de chou. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-les cuire cinq minutes de chaque côté à feu doux. Servez sur assiette avec le riz.

« **Moi, je fais un legs à mon Eglise** »

L'Eglise est votre famille. Son avenir dépend de vous. En recevant un legs, elle poursuivra sa mission d'Espérance.

ECR EGLISE CATHOLIQUE
ROMAINE - GENEVE
EN M. ARCHEVOS CÔTÉS!

DEMANDE D'INFORMATION

Nous vous invitons à compléter et à renvoyer ce bulletin sous enveloppe affranchie à l'adresse indiquée ci-dessous :

ECR - Rue des Granges 13 - 1204 Genève

M^{me} M. Nom
 Prénom
 Adresse
 E-mail
 NPA Ville
 Pays

Je souhaite recevoir la brochure Legs de l'ECR.

Je souhaite être contacté(e) par téléphone.

Mes coordonnées téléphoniques :

N'hésitez pas à contacter M. Geoffroy de Clavière, chargé de relations donateurs :

• Par téléphone : 022 319 43 46

• Par e-mail : geoffroy.declaviere@cath-ge.ch