

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2018)  
**Heft:** 106

**Rubrik:** Recette : fricassée de dinde aux morilles

### **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:** 01.02.2025

**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.



## Fricassée de dinde aux morilles

Pour 6 personnes  
Préparation : 20 minutes  
Trempage : 2 heures  
Cuisson : 45 minutes

### INGRÉDIENTS

- 800 g de dinde désossée
- 16 morilles séchées
- 75 cl de fond de volaille
- 2 échalotes émincées
- 3 cs d'huile d'olive
- 15 cl de vin blanc
- 3 cs de crème fraîche
- 4 brins de persil
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Mettez les morilles à **tremper** dans un bol d'eau tiède pendant deux heures. **Coupez** la viande en petits morceaux. **Préparez** le fond de volaille en suivant les indications figurant sur la boîte.

Dans une cocotte, faites **fondre** les échalotes dans l'huile d'olive, puis **ajoutez** les morceaux de dinde. **Laissez-les dorer** 5 minutes.

Versez le vin blanc, portez à ébullition et **laissez**

bouillir 5 minutes. **Ajoutez** le fond de volaille, poivrez, **couvrez** et cuire 25 minutes à feu moyen.

**Ajoutez** les morilles et la crème, **mélangez** énergiquement, **rectifiez** l'assaisonnement et prolongez la cuisson de 10 minutes à feu doux. Servez dans les bols en décorant avec du persil.

A **déguster** avec du riz blanc ou des endives braisées.

DR

**Votre don nous fait avancer!**

**ZEW**  
ZEW  
CERTIFIÉ

**Cerebral**  
Aider rapproche

Fondation suisse en faveur de l'enfant infirme moteur cérébral  
www.cerebral.ch **Compte postal: 80-48-4**