

# La recette de Minouvis : "Homard à l'américaine"

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **4 (1958)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



A RECETTE DE MINOUVIS

# "HOMARD A L'AMÉRICAIN"

Procurez-vous trois homards moyens bien vivants. Enlevez les pinces et les pattes, coupez en tronçons les homards, réservez les intérieurs et le jus (laissez les têtes de côté).

Faites revenir les tronçons dans quatre grandes cuillerées d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient rouges. Versez 1 verre d'eau-de-vie dessus et, au bout de 2 minutes, mettez-y le feu.

Ajoutez 1 verre de vin blanc et 2 verres de bouillon, assaisonnez de sel, poivre de **Cayenne** et une pincée de safran. Ajoutez une cuillerée de bonne conserve de tomate, laissez cuire à feu moyen pendant une demi-heure.

Cinq minutes avant de servir, liez la sauce avec les intérieurs, mélangés au préalable avec du persil ou cerfeuil et échalotte hachés finement, 100 gr. de beurre frais et un demi-jus de citron.

Servir très **chaud** et préparer des assiettes chaudes.

