

AGROSUISSE FISCH

EZB00245/4

Protégez nos lacs et rivières!

BROCHET

Agrosuisse et pêcheurs prof. romands

Brochet – esoc lucius
famille esocidés
pois: Jusqu'à 12 kg, 16 à 20 kg
rare, long, 1,35 m
triale: avril – mai
habitat: lacs et rivières
nourrit.: gardons, ablettes
(cannibale)
œufs: 15 à 20 mille par kg de poisson
éclosion: 10 à 15 jours
3 à 4 ans, brochet de 1 kg (requin d'eau douce)

BROCHET

EZB00245-1

BON POISSON – BON VIN
REPAS DIVIN

BROCHET

Préparer une farce, ail, persil, thym, échalottes, une noix de beurre. Mettre la farce à l'intérieur du brochet, avec un verre de vin blanc; Cuire à four chaud.
Pour un brochet de 500 g 30 minutes de cuisson.

BON APPETIT!

ALLUMETTES CHAMOIS
GEMSEN HOLZER SIA

ALLUMETTES ETINCELLE SA GENÈVE
Tél. (022) 35 36 44
4242 7 G 4 75975

Rückseite

Protégez nos lacs et rivières!

BONDELLE

Agrosuisse et pêcheurs prof. romands

Bondelle – salmonidé
famille corégone
pois: 180 à 300 g, 500 à 600 g
rare
triale: janvier – février à une profondeur de 50 à 100 m
habitat: lacs
nourrit.: planctons
œufs: Bondelle de 3 ans, long. de 25 à 30 cm, 15 à 25 mille œufs (adulte)
éclosion: 2 à 3 mois
poisson délicat aimant l'eau pure et oxygénée

BONDELLE

EZB00245-2

BON POISSON – BON VIN
REPAS DIVIN

BONDELLE

Ecailler et vider les bondelles, saler et poivrer, passer dans la farine, rôtir 4 minutes de chaque côté dans la poêle.

BON APPETIT!

Photo: F. Tschirren, Zollikofen

ALLUMETTES CHAMOIS
GEMSEN HOLZER SIA

ALLUMETTES ETINCELLE SA GENÈVE
Tél. (022) 35 36 44
4242 7 G 4 75975

Rückseite

Protégez nos lacs et rivières!

PERCHE

Agrosuisse et pêcheurs prof. romands

Perche - perca
famille des percides
pois: jusqu'à 1,5 kg, 2 à 3 kg rare
triale: avril – mai
habitat: lacs et rivières
nourrit.: insectes, gammarus, poissons blancs, sa progéniture
(cannibale) très vorace
œufs: perche de 100 g = 100 000 œufs
éclosion: 2 à 3 semaines
trois ans, poisson 15 cm (adulte)

PERCHE

EZB00245-3

BON POISSON – BON VIN
REPAS DIVIN

PERCHE

150 à 200 g filets de perches p. pers. Tremper 2 à 3 heures dans du lait froid assaisonné (poivre et sel). Passer le filet égoutté dans la farine. Cuire dans une poêle avec du beurre trois minutes de chaque côté.

BON APPETIT!

ALLUMETTES CHAMOIS
GEMSEN HOLZER SIA

ALLUMETTES ETINCELLE SA GENÈVE
Tél. (022) 35 36 44
4242 7 G 4 75976

Rückseite

Protégez nos lacs et rivières!

FERA

Agrosuisse et pêcheurs prof. romands

Fera – salmonidé
famille corégone
pois: 500 g à 1,5 kg, 4 kg rare
triale: décembre
habitat: lacs
nourrit.: planctons, crustacés
éclosion: 2 à 3 mois
poisson délicat aimant l'eau pure et oxygénée

FERA

EZB00245-4

BON POISSON – BON VIN
REPAS DIVIN

FERA

2 heures à l'avance placer la fera dans un plat à gratin avec une tasse de crème, 2 verres de vin blanc, 1 citron pressé, sel et poivre, quelques morceaux de beurre, 2 à 3 échalottes entières, quelques tomates couper en rondelles sur le poisson, une cuillère à soupe de persil haché, oignons et estragon.
Cuisson à four chaud 20 minutes pour 500 g de poissons.

BON APPETIT!

ALLUMETTES CHAMOIS
GEMSEN HOLZER SIA

ALLUMETTES ETINCELLE SA GENÈVE
Tél. (022) 35 36 44
4242 7 G 4 75974

Rückseite

Seriennummer	4242 7G4 75975-77	Land	Schweiz
Firma	Allumettes Etincelle SA Genève	Seite	1/1

