

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2014)  
**Heft:** 53

**Rubrik:** Gastronomie

### **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:** 21.12.2024

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

# Dans la cuisine d'Annick

Bien connue des téléspectateurs, elle nous a mis plus d'une fois l'eau à la bouche. Désormais, c'est aux lecteurs de *Généralions Plus* qu'Annick Jeanmairet propose des recettes de saison. Bon appétit!



al1962



**Annick Jeanmairet,**  
journaliste  
gastronomique

## Risotto de riz noir aux bolets \*

Pour 2 personnes

### Ingrédients

150 g de riz noir (riso venere)  
30 g de bolets secs  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
1 bouquet de sauge  
1 bouquet de romarin  
1 bouquet de thym  
1 citron biologique  
1 morceau de L'Etivaz rebibes AOC (à défaut sbrinz ou parmesan)  
Huile d'olive  
Fleur de sel

### Préparation

Réhydrater les bolets 30 minutes dans de l'eau chaude.  
Émincer l'échalote et l'ail.  
Ciseler finement 10 feuilles de sauge, effeuiller et hacher 1 cs de romarin, effeuiller 1 cs de thym.  
Râper le zeste du citron.  
Égoutter les bolets, émincer grossièrement, et mélanger avec les herbes et le zeste de citron.  
Râper 4 cs de fromage.  
Faire revenir l'échalote et l'ail dans 3 cs d'huile d'olive, à feu doux.  
Ajouter le riz, bien l'enrober, puis le recouvrir avec de l'eau bouillante.  
Assaisonner avec une belle pincée de fleur de sel.  
Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, le recouvrir à nouveau. Au total, la cuisson dure de 40 à 50 minutes.  
5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons.  
Juste avant de servir, ajouter le fromage râpé.  
Répartir dans des assiettes creuses et préchauffées.

\*Une recette qu'on peut retrouver dans le dernier ouvrage d'Annick Jeanmairet, paru aux éditions Favre: *Pique-assiette invite les chefs*



Madlen