

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Band: - (2014)
Heft: 56

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: 15.10.2024

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!



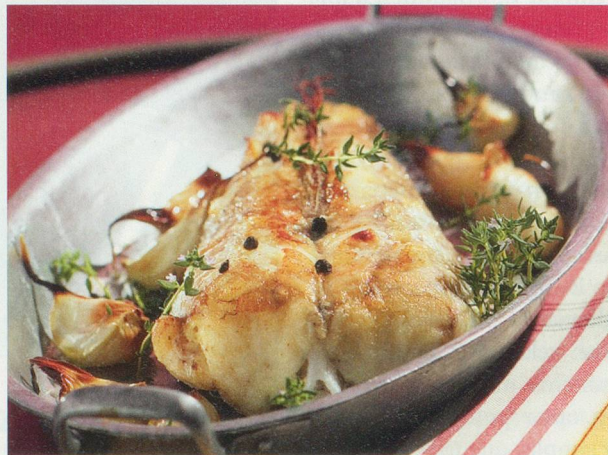
Annick Jeanmairet,
journaliste
gastronomique

Casserole de lotte aux crevettes et aux coques

Pour 2 personnes

Ingrédients

200 g net de lotte
6 crevettes
(ou 4 gambas)
400 g de coques
(ou de palourdes)
1 bouteille de cidre
brut (75 cl)
2 oignons
6 gousses d'ail
1 jaune d'œuf
Safran en poudre
Huile d'olive
Fleur de sel



Foodpictures



Préparation

Plonger les coques pendant une heure dans un saladier d'eau froide salée (6 cs de gros sel pour 1,5 litre d'eau), afin de les désabler.

Egoutter et rincer soigneusement.

Détailler la lotte en cubes.

Décortiquer les crevettes.

Emincer les oignons en fines lanières. Les faire revenir à feu doux 10 minutes dans 2 cs d'huile d'olive.

Les déposer dans un plat en terre cuite supportant la cuisson (*cazuela*)* - à défaut dans une cocotte en fonte ou dans un caquelon. Ajouter le cidre, porter à ébullition, puis y plonger la lotte, les crevettes et les coques.

Lorsque les coques sont ouvertes, servir sans attendre dans des assiettes creuses, et déguster en compagnie de toasts tartinés d'aïoli maison.

Aïoli maison

Eplucher et dégermer les gousses d'ail. Les cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante. Egoutter, puis travailler en pommade** dans un mortier. Ajouter le jaune d'œuf, une pincée de safran, et bien mélanger. Ajouter progressivement 4 cl d'huile d'olive et monter en mayonnaise. Assaisonner avec la fleur de sel; ajouter une petite gousse d'ail cru selon goût.

Glossaire

* Fabriquée par un potier, la cassole ou *cazuela* en terre cuite est un des récipients des plus anciens connus employés comme vaisselle sur la table. Il est conseillé, en achetant une *cazuela*, de la remplir d'eau froide pendant toute une nuit avant son utilisation. Le jour suivant, elle doit être séchée et le fond frotté avec une gousse d'ail et de l'huile végétale.

** Travailler en pommade est un terme de cuisine. Cela signifie malaxer ou pétrir du beurre ou une matière similaire jusqu'à atteindre la consistance d'une pommade, c'est à dire d'une pâte molle.