

Gastronomie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 57

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Fatigue chronique?

www.bio-strath.ch



Teneur en alcool: 32 % vol.

Strath[®]
Gouttes convalescence



Gastronomie

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 Jeanmairret propose des recettes de saison. Bon appétit!



Annick Jeanmairret,
journaliste
gastronomique

Petits flans aux asperges vertes

Pour 4 personnes



Ingrédients

1 botte
d'asperges
vertes
(500 g)*
2 œufs
½ dl de lait
½ dl de
crème
1 morceau
de parmesan
(ou de sbrinz)
Fleur de sel
Poivre du
moulin

Préparation

Réserver les pointes d'asperges pour un autre usage. Cuire les tiges 12 minutes à la vapeur. Mixer finement et assaisonner en fleur de sel. Battre les œufs en omelette, ajouter la crème, le lait, et 2 cs de parmesan fraîchement râpé. Assaisonner en fleur de sel et en poivre. Mélanger soigneusement la purée d'asperges avec les œufs et répartir dans 4 moules en porcelaine (ou en silicone). Mettre les moules dans un plat allant au four, mouiller à hauteur avec de l'eau bouillante, et cuire une demi-heure au bain-marie dans le four préchauffé à 160°. Laisser refroidir avant de déguster. Ainsi, le flan sera parfaitement pris.

* Prendre des asperges locales, puisqu'au mois de mai, on en trouve en provenance de tous les cantons romands.