

# Gastronomie

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 58

PDF erstellt am: **27.06.2024**

## **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.





# 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 *Générations Plus* qu'Annick Jeanmairet propose des recettes de saison. Bon appétit!



**Annick Jeanmairet,**  
journaliste  
gastronomique

## **Gratin de fraises** au sabayon

Pour 2 personnes



### **Ingrédients**

250 g de fraises  
2 jaunes d'œuf  
40 g de sucre  
½ dl de vin liquoreux\*

### **Préparation**

Nettoyer les fraises rapidement sous l'eau froide.  
Equeuter et couper en deux dans le sens de la longueur.  
Disposer en rosace dans deux petits plats à gratin (type crème brûlée).  
Dans un saladier supportant la chaleur, mélanger vigoureusement les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Porter de l'eau à ébullition dans une casserole, poser le saladier dessus, et continuer de fouetter en ajoutant progressivement le vin jusqu'à ce que le mélange devienne moussueux et épaisse: il doit napper la cuillère.

Répartir sur les fraises, glisser sous le grill du four 2 à 3 minutes pour gratiner.  
Déguster sans tarder.

\*Traditionnellement, le sabayon se cuisine avec un vin de Sicile, le marsala. Mais d'autres vins liquoreux peuvent convenir, par exemple des vins issus de vendanges tardives (Valais, Genève, Vaud, Neuchâtel), mais aussi des mousseux comme le moscato d'Asti, très parfumé et peu alcoolisé.