

Gastronomie

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 67

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.



Annick Jeanmairet
journaliste
gastronomique

Dans la cuisine d'Annick

C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Généralions Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

Bourride sétoise

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 300 g net de lotte
- 7,5 dl de fumet de poisson du commerce
- 2,5 dl de vin blanc sec
- ½ oignon
- 1 bouquet garni (laurier, thym, queues de persil)
- 1 orange non traitée
- 1 petit fenouil
- 1 étoile de badiane (anis étoilé)
- 6 gousses d'ail
- 2 jaunes d'œuf à température ambiante
- 4 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette (à défaut, poivre noir du moulin)

Préparation

Couper la lotte en cubes de 4 cm de côté; réserver au frigo. Mettre le fumet de poisson dans une grande casserole, ajouter le demi-oignon émincé, le bouquet garni, un ruban de zeste d'orange, le fenouil émincé et l'étoile de badiane. Allonger avec le vin blanc, porter à ébullition et cuire à feu vif environ 10 minutes – il doit rester 6 dl de liquide. Filtrer le bouillon, réserver.

Préparer l'aïoli: éplucher les gousses d'ail et les cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante. Les égoutter, les mettre dans un mortier et les travailler en pommade. Ajouter les jaunes d'œuf, bien mélanger, puis ajouter progressivement l'huile d'olive, comme pour une mayonnaise. Assaisonner en fleur de sel et en piment d'Espelette (une belle pincée).

Porter le bouillon filtré à ébullition, baisser le feu et pocher la lotte 3 minutes.

Prélever le poisson à l'aide d'une écumoire et le répartir



Foodpictures

dans des assiettes creuses.

Retirer la casserole du feu, ajouter la moitié de l'aïoli, fouetter énergiquement de

manière à obtenir une sauce émulsionnée.

Répartir sur les assiettes et déguster de suite.

→ SUR LE SITE

Découvrez toutes les autres recettes d'Annick J. sur www.generations-plus.ch

Les conseils d'Annick

Les amateurs d'ail peuvent ajouter une gousse d'ail crue pressée à l'aïoli.

L'authentique bourride sétoise est composée uniquement de lotte. Pour alléger le coût de cette soupe, on peut remplacer la moitié de la lotte par une quantité égale de crevettes.

Avant de servir la bourride, on peut aussi griller une tranche de pain, la froter d'ail et la disposer au fond de l'assiette, avant d'ajouter le poisson et la soupe.