

# Gastronomie

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 68

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

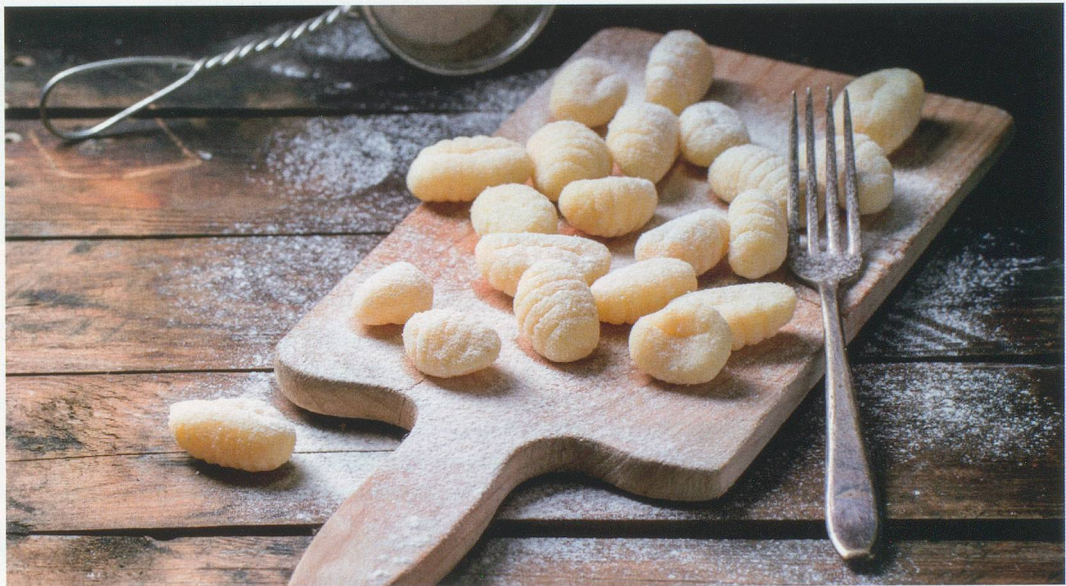
C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

### Minignocchis au safran et aux asperges

Plat principal pour deux, entrée pour quatre

#### Ingrédients

- 400 g de pommes de terre farineuses (agria, bintje)
- 80 g de farine
- 1 œuf
- 1 sachet de safran en poudre
- 250 g de fines asperges vertes
- 1 morceau de parmesan
- Sel fin
- Fleur de sel
- Huile d'olive



Photos: Natasha Breen, Laboko, FPWing, et picturepartners

#### Préparation

Cuire les pommes de terre en robe des champs, à la vapeur (30 à 45 minutes selon leur taille). Eplucher, couper en morceaux, puis passer au presse-purée. Ajouter la farine, 1 petite cuillère de sel, le jaune d'œuf, et le safran. Agglomérer en pâte. Fariner le plan de travail. Découper la pâte en 6 portions. Former des boudins de 1,5 cm

d'épaisseur et tailler les gnocchi. Les disposer sur une planche recouverte de farine. Eliminer le tiers inférieur des asperges et les tailler en tronçons. Si les asperges sont charnues, les couper d'abord en deux dans le sens de l'épaisseur. Les étuver dans un fond d'eau à couvert et à feu doux pendant 8 à 12 minutes selon leur taille – elles doivent rester un peu

croquantes. Assaisonner en fleur de sel en fin de cuisson. Porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler (10 g de sel par litre d'eau), baisser le feu, et pocher les gnocchi. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Servir dans des assiettes creuses, ajouter les asperges, un filet d'huile d'olive, et quelques lichettes de parmesan.



#### → SUR LE SITE

Découvrez toutes les autres recettes d'Annick J. sur [www.generations-plus.ch](http://www.generations-plus.ch)



#### Le conseil d'Annick

En été, garnir ces minignocchis avec des petites courgettes cuites *al dente*, et parfumer avec de la sauge.

