

Gastronomie

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 70

PDF erstellt am: **17.08.2024**

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

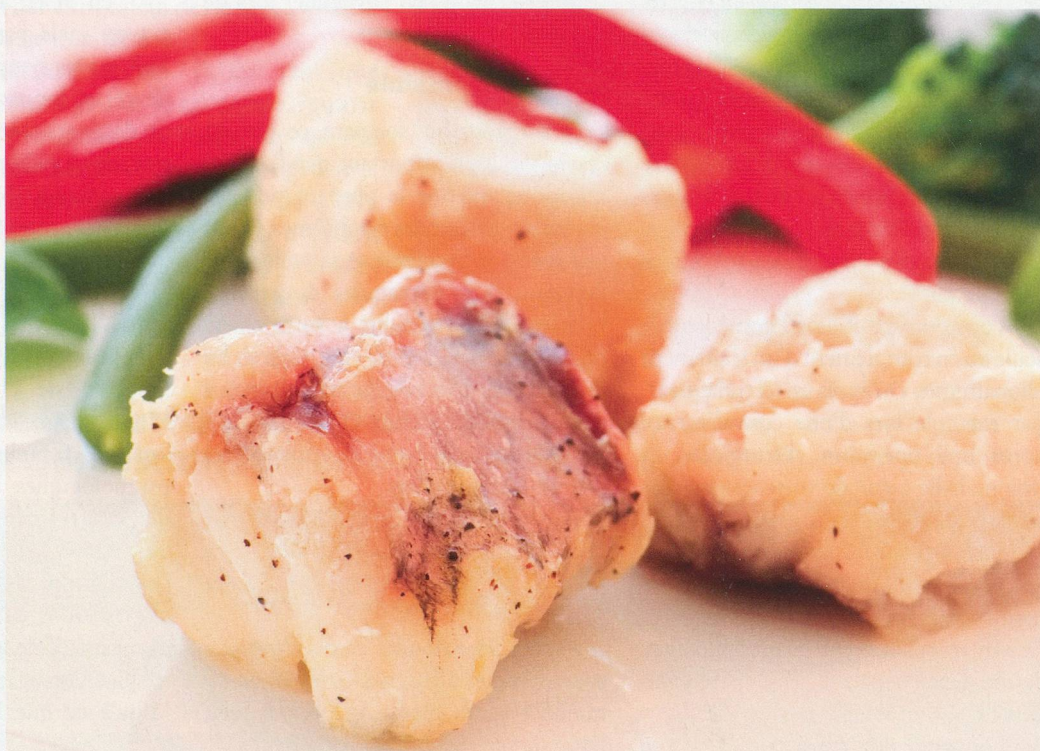
C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Généralions Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

Brochettes de lotte aux parfums anisés

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 300 g nets de chair de lotte
- 1 belle pincée de safran en filaments
- 1 cs de graines de fenouil
- 1 cs de pastis
- 400 g de patates à chair farineuse
- Huile d'olive
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Piques à brochettes



HLPhoto

Préparation

Tailler la lotte en cubes.

Mélanger 3 cs d'huile d'olive avec le safran, le pastis et les graines de fenouil.

Enduire les cubes de lotte de cette marinade et les oublier au moins une demi-heure au frigo.

Cuire les patates en robe des champs,

à la vapeur (20 à 30 minutes selon leur taille).

Les éplucher, les écraser grossièrement à la fourchette, les assaisonner en fleur de sel et en poivre, et les arroser d'une généreuse coulée d'huile d'olive.

Monter les brochettes de lotte (3 cubes par pique).

Chauffer à feu moyen une poêle anti adhésive sans graisse et y faire cuire les brochettes 5 à 6 minutes au total – la lotte doit rester bien moelleuse.

Assaisonner en fleur de sel et déguster en compagnie de l'écrasée de pommes de terre.

→ SUR LE SITE

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

Le conseil d'Annick

Si la météo s'y prête, on peut aussi cuire ces brochettes au barbecue. Dans ce cas, prévoir une plaque anti-adhésive spécial barbecue afin de respecter la délicate chair de la lotte.