Gastronomie

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 66

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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.*

Gnocchis maison au pesto de brocoli et roquette

Par Serge Labrosse

Ingrédients pour une entrée (6 personnes)

- 700 g de patates à chair farineuse (bintje ou agria)
- 50 g de farine
- 25 g de fécule de maïs
- 1 jaune d'œuf
- 1 beau brocoli
- 100 g de roquette
- 1 morceau de parmesan
- ½ gousse d'ail
- 1 bouquet de cima di rapa
- Sel, fleur de sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Préparation

Pour le pesto: détacher les têtes du brocoli, de manière à en obtenir 100 g.
Porter une casserole d'eau à ébullition, saler avec 1 cs de gros sel et y cuire le brocoli et la roquette durant 7 minutes. Plonger immédiatement dans un saladier d'eau glacée, égoutter, puis bien presser pour évacuer l'eau.
Transférer dans le bol du mixer, ajouter 1 louche d'eau de cuisson, 1 généreux filet d'huile d'olive, l'ail, 15 g de parmesan râpé, 1 pincée de sel, et du poivre. La consistance doit être celle d'un coulis épais.

Pour les gnocchis: emballer les patates individuellement dans du papier d'aluminium et les cuire 50 minutes à 1 h dans le four à 160° (la durée de la cuisson dépend de la taille des pommes de terre). Laisser tiédir, puis éplucher; il faut obtenir 500 g net de chair.
Ecraser avec un presse-purée, assaisonner avec 1 petite cuillère de sel, ajouter la farine et la fécule, le jaune d'œuf, puis agglomérer en pâte. La pâte doit être souple, mais pas collante.
Fariner le plan de travail. Diviser la pâte en 5 parts, mouler en boudins de 2 cm de diamètre, et tailler les gnocchis.

Une fois les gnocchis prêts, il est conseillé de déguster sans plus attendre! Marco Mayer

Récupérer les minibrocolis et les jeunes feuilles de la cima di rapa.
Recouvrir une poêle anti adhésive d'une couche d'huile d'olive, chauffer vivement, puis saisir rapidement la cima di rapa: les feuilles doivent avoir la consistance de chips et les minibrocolis doivent rester al dente.
Porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler avec le gros sel (10 g par litre d'eau), plonger les gnocchis, et pocher deux à trois minutes, le temps qu'ils remontent à la surface.
Récupérer à l'aide d'une écumoire, transférer dans une poêle, ajouter un peu d'eau de cuisson, un filet d'huile d'olive, et saupoudrer de parmesan râpé. Faire revenir rapidement.
Répartir le pesto dans des assiettes, disposer les gnocchis dessus et orner de cima di rapa.
A l'aide d'une râpe (de préférence de type microplane), râper un peu de brocoli cru dessus.
Selon goût, ajouter quelques lanières de lard de Colonnata ou de jambon de Parme.
Arroser d'un filet d'huile d'olive et déguster sans attendre.

→ SUR LE SITE

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