Gastronomie

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 69

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

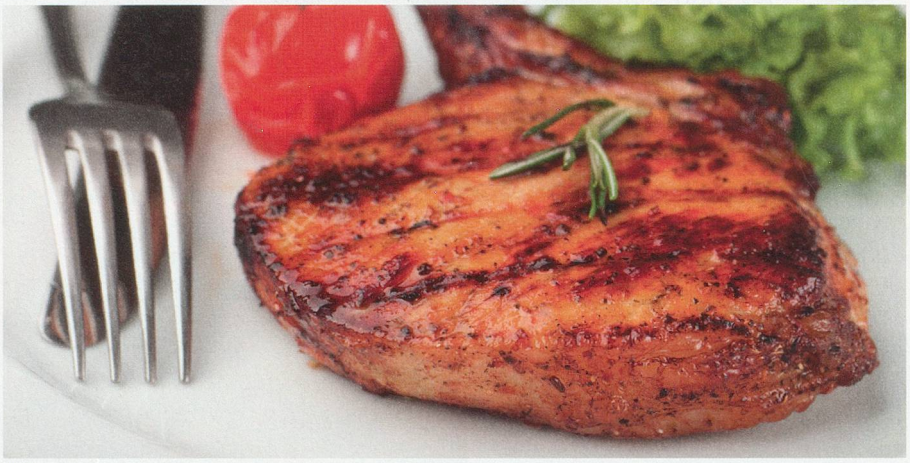
C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2.*

Côtes de veau au romarin, arlésienne de légumes d'été

Par Luc Parmentier, pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 côtes de veau (200 g/pièce)
- 1 bouquet de romarin
- 3 poivrons
- 2 tomates
- 1 aubergine
- 3 oignons tige
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 6 olives noires
- Romarin séché en poudre
- Sel, poivre noir du moulin
- Vinaigre balsamique blanc
- Huile d'olive



gresei

Préparation

Ficeler les côtes. Les entailler (côté gras) avec la pointe d'un couteau et y glisser un brin de romarin. Réserver au frigo.
Couper les poivrons en deux, les disposer sur la plaque du four et les placer sous le gril pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que la peau noircisse. Glisser une demi-heure dans un sachet en plastique, puis éplucher, épépiner et détailler en lanières.
Eplucher et émincer finement l'oignon rouge; enlever la première pellicule des oignons tige et les émincer finement (sans le vert).
Mettre les lanières d'oignon dans un saladier, les assaisonner avec du sel et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Les faire fondre à feu doux dans une poêle anti-adhésive durant 3 à 5 minutes. En fin de cuisson, ajouter la gousse d'ail hachée. Déglacer avec une giclée de vinaigre, poivrer. Mélanger avec les lanières de poivron. Réserver.
Couper, dans le sens de l'épaisseur, 4 tranches d'aubergine de 1,5 cm d'épaisseur. Les huiler en les retournant dans un plat tapissé d'huile d'olive, puis les griller (sur un gril en fonte ou sur le barbecue) 2 à 3 minutes de chaque côté.
Eplucher et épépiner les tomates (voir le truc du chef).
Disposer les tranches d'aubergines sur les assiettes, puis les recouvrir avec l'arlésienne de poivrons; coiffer avec les quartiers de tomate.
Préparer une vinaigrette en mélangeant 3 cs d'huile d'olive, 1 cs de vinaigre, 1 cuillère à moka de romarin en poudre, les olives dénoyautées et hachées; saler et poivrer.
Une demi-heure avant de les cuire, sortir les côtes de veau du frigo.
Les enduire d'huile d'olive, les saler, puis les cuire 10 à 15 minutes sur le gril en fonte (ou le barbecue), feu vif au début, puis à feu moyen. Retirer la ficelle (ainsi le jus pourra circuler et la chair se détendra), recouvrir d'une feuille d'alu et laisser reposer 10 minutes avant de servir.

→SUR LE SITE

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

Les trucs du chef

Pour éplucher ses tomates facilement, Luc Parmentier les coupe en 6 ou 8 quartiers, puis il passe un couteau bien aiguisé entre la peau et la chair.
Pour dénoyauter ses olives facilement, le chef les écrase d'abord avec le cul d'une casserole.

Le conseil du chef

L'arlésienne de légumes peut se déguster froide, tiède, ou chaude.