

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 18 (1988)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Bons petits plats pour toi et moi : rôti haché à l'oeuf  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-829403>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 21.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# BONS PETITS PLATS POUR TOI ET MOI

Spécial: nouveau pour les Romands!

Une croûte de pain et de fromage que que peu de temps à la fourchette

Découvrez avec nous les affaires

LA MUSIQUE - LE MUSIQUE

## Rôti haché à l'œuf

(pour 2 personnes)



### Ingédients

400 g de hachis de bœuf  
1 cs de beurre  
1 petit oignon haché fin  
1 cs de persil finement ci-  
selé  
1/2 petit pain (ballon)  
1/2 dl de lait tiède  
1 œuf  
sel, poivre, muscade  
2 œufs durs  
1 carotte  
1 oignon piqué d'une  
feuille de laurier et de  
clous de girofle  
1 cs de graisse végétale  
1 cs de purée de tomates  
1 dl de vin rouge  
2 dl de sauce liée

Couper le petit pain en dés  
qu'on met à tremper dans  
le lait tiède. Essorer et ha-  
cher fin.

Chauffer le beurre pour  
faire suer l'oignon. Ajou-  
ter le pain et le persil, étu-  
ver le tout un moment et  
laisser refroidir.

Pétrir vigoureusement la  
viande avec le hachis oigno-  
non/pain, l'œuf et les épi-  
ces, lui donner la forme  
d'un rôti allongé et y en-  
foncer les œufs durs éca-  
lés, qu'on recouvre ensui-  
te soigneusement de vian-  
de.

Chauffer la graisse dans  
une braisière pour faire re-  
venir le rôti de toutes  
parts. Glisser au milieu du  
four préchauffé à 200 de-  
grés.

Mouiller avec le vin, ajou-  
ter l'oignon aromatisé et  
la carotte coupée en deux  
dans la longueur. Laisser  
réduire un moment, ver-  
ser la moitié de la sauce  
liée dans la braisière.  
Laisser cuire 40 minutes  
environ, en ajoutant petit  
à petit le reste de la sauce  
liée. Retirer le rôti de la  
braisière et le couper en  
tranches régulières. Napper  
d'un peu de sauce et  
présenter le reste à part.

Recette extraite de «La  
cuisine pour deux», avec  
l'aimable autorisation de  
la direction des Editions  
Silva, Zurich.