

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2014)
Heft: 53

Rubrik: Gastronomie

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: 19.02.2026

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



Dans la cuisine d'Annick

Bien connue des téléspectateurs, elle nous a mis plus d'une fois l'eau à la bouche. Désormais, c'est aux lecteurs de *Générations Plus* qu'Annick Jeanmairet propose des recettes de saison. Bon appétit!



al1962



**Annick
Jeanmairet,**
journaliste
gastronomique

Risotto de riz noir aux bolets *

Pour 2 personnes

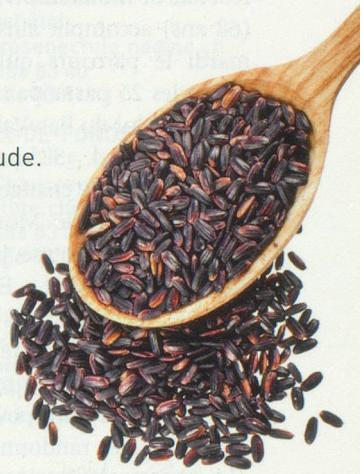
Ingédients

- 150 g de riz noir (riso venere)
- 30 g de bolets secs
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de sauge
- 1 bouquet de romarin
- 1 bouquet de thym
- 1 citron biologique
- 1 morceau de L'Etivaz rebibes AOC (à défaut sbrinz ou parmesan)
- Huile d'olive
- Fleur de sel

Préparation

- Réhydrater les bolets 30 minutes dans de l'eau chaude.
- Émincer l'échalote et l'ail.
- Ciseler finement 10 feuilles de sauge, effeuiller et hacher 1 cs de romarin, effeuiller 1 cs de thym.
- Râper le zeste du citron.
- Egoutter les bolets, émincer grossièrement, et mélanger avec les herbes et le zeste de citron.
- Râper 4 cs de fromage.
- Faire revenir l'échalote et l'ail dans 3 cs d'huile d'olive, à feu doux.
- Ajouter le riz, bien l'enrober, puis le recouvrir avec de l'eau bouillante.
- Assaisonner avec une belle pincée de fleur de sel.
- Lorsque le riz a absorbé tout le liquide, le recouvrir à nouveau. Au total, la cuisson dure de 40 à 50 minutes.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons.
- Juste avant de servir, ajouter le fromage râpé.
- Répartir dans des assiettes creuses et préchauffées.

*Une recette qu'on peut retrouver dans le dernier ouvrage d'Annick Jeanmairet, paru aux éditions Favre: *Pique-assiette invite les chefs*



Madlen