

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge

Herausgeber: Générations

Band: - (2014)

Heft: 58

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: 11.01.2026

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!



Annick
Jeanmairet,
journaliste
gastronomique

Gratin de fraises au sabayon

Pour 2 personnes



Hal_P

Ingrédients

250 g de fraises
2 jaunes d'œuf
40 g de sucre
½ dl de vin liquoreux*

Préparation

Nettoyer les fraises rapidement sous l'eau froide.
Equeuter et couper en deux dans le sens de la longueur.
Disposer en rosace dans deux petits plats à gratin (type crème brûlée).
Dans un saladier supportant la chaleur, mélanger vigoureusement les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Porter de l'eau à ébullition dans une casseroles, poser le saladier dessus, et continuer de fouetter en ajoutant progressivement le vin jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et épaisse: il doit napper la cuillère.

Répartir sur les fraises, glisser sous le gril du four 2 à 3 minutes pour gratiner.

Déguster sans tarder.

*Traditionnellement, le sabayon se cuisine avec un vin de Sicile, le marsala. Mais d'autres vins liquoreux peuvent convenir, par exemple des vins issus de vendanges tardives (Valais, Genève, Vaud, Neuchâtel), mais aussi des mousseux comme le moscato d'Asti, très parfumé et peu alcoolisé.