

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2015)
Heft: 70

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>



**Annick
Jeanmairet**
journaliste
gastronomique

Dans la cuisine d'Annick

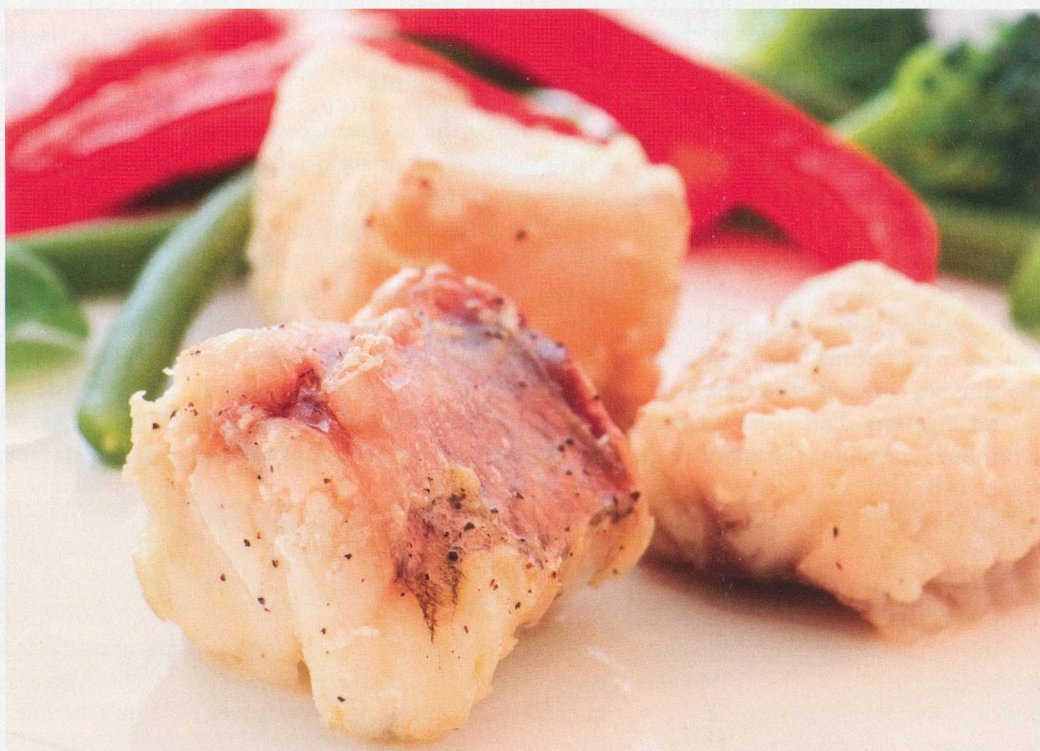
C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

Brochettes de lotte aux parfums anisés

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 300 g nets de chair de lotte
- 1 belle pincée de safran en filaments
- 1 cs de graines de fenouil
- 1 cs de pastis
- 400 g de patates à chair farineuse
- Huile d'olive
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Piques à brochettes



HLPhoto

Préparation

Tailler la lotte en cubes.
Mélanger 3 cs d'huile d'olive avec le safran, le pastis et les graines de fenouil.
Enduire les cubes de lotte de cette marinade et les oublier au moins une demi-heure au frigo.
Cuire les patates en robe des champs,

à la vapeur (20 à 30 minutes selon leur taille).

Les éplucher, les écraser grossièrement à la fourchette, les assaisonner en fleur de sel et en poivre, et les arroser d'une généreuse coulée d'huile d'olive.
Monter les brochettes de lotte (3 cubes par pique).

Chauffer à feu moyen une poêle anti adhésive sans graisse et y faire cuire les brochettes 5 à 6 minutes au total – la lotte doit rester bien moelleuse.
Assaisonner en fleur de sel et déguster en compagnie de l'écrasée de pommes de terre.

→ SUR LE SITE

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

Le conseil d'Annick

Si la météo s'y prête, on peut aussi cuire ces brochettes au barbecue. Dans ce cas, prévoir une plaque anti-adhésive spécial barbecue afin de respecter la délicate chair de la lotte.