

Gastronomie

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 56

PDF erstellt am: **25.04.2024**

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.

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!



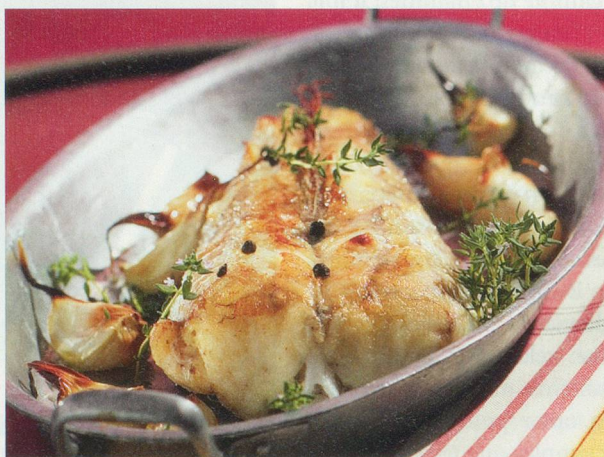
Annick Jeanmairet,
journaliste
gastronomique

Casserole de lotte aux crevettes et aux coques

Pour 2 personnes

Ingrédients

200 g net de lotte
6 crevettes
(ou 4 gambas)
400 g de coques
(ou de palourdes)
1 bouteille de cidre
brut (75 cl)
2 oignons
6 gousses d'ail
1 jaune d'œuf
Safran en poudre
Huile d'olive
Fleur de sel



Foodpictures



Préparation

Plonger les coques pendant une heure dans un saladier d'eau froide salée (6 cs de gros sel pour 1,5 litre d'eau), afin de les dessabler.

Egoutter et rincer soigneusement.

Détailler la lotte en cubes.

Décortiquer les crevettes.

Emincer les oignons en fines lanières. Les faire revenir à feu doux 10 minutes dans 2 cs d'huile d'olive.

Les déposer dans un plat en terre cuite supportant la cuisson (*cazuela*)* – à défaut dans une cocotte en fonte ou dans un caquelon. Ajouter le cidre, porter à ébullition, puis y plonger la lotte, les crevettes et les coques.

Lorsque les coques sont ouvertes, servir sans attendre dans des assiettes creuses, et déguster en compagnie de toasts tartinés d'aïoli maison.

Aïoli maison

Eplucher et dégermer les gousses d'ail. Les cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante. Egoutter, puis travailler en pommade** dans un mortier. Ajouter le jaune d'œuf, une pincée de safran, et bien mélanger. Ajouter progressivement 4 cl d'huile d'olive et monter en mayonnaise. Assaisonner avec la fleur de sel; ajouter une petite gousse d'ail cru selon goût.

Glossaire

* Fabriquée par un potier, la cassole ou *cazuela* en terre cuite est un des récipients des plus anciens connus employés comme vaisselle sur la table. Il est conseillé, en achetant une *cazuela*, de la remplir d'eau froide pendant toute une nuit avant son utilisation. Le jour suivant, elle doit être séchée et le fond frotté avec une gousse d'ail et de l'huile végétale.

** Travailler en pommade est un terme de cuisine. Cela signifie malaxer ou pétrir du beurre ou une matière similaire jusqu'à atteindre la consistance d'une pommade, c'est à dire d'une pâte molle.