

Bons petits plats pour toi et moi : rôti haché à l'oeuf

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-829403>

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.

BONS PETITS PLATS POUR TOI ET MOI

Rôti haché à l'œuf

(pour 2 personnes)

Un bon rôti haché, quel délice! D'un prix avantageux, il n'a toutefois rien à envier aux traditionnels rôtis du dimanche. Et s'il en reste, on le servira froid, accompagné de moutarde et de pain frais.

Ingrédients

400 g de hachis de bœuf
1 cs de beurre
1 petit oignon haché fin
1 cs de persil finement ciselé
½ petit pain (ballon)
½ 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 hacher fin.

Chauffer le beurre pour faire suer l'oignon. Ajouter le pain et le persil, étuver le tout un moment et laisser refroidir.

Pétrir vigoureusement la viande avec le hachis oignon/pain, l'œuf et les épices, lui donner la forme d'un rôti allongé et y enfoncer les œufs durs écaillés, qu'on recouvre ensuite soigneusement de viande.

Chauffer la graisse dans une braisière pour faire revenir le rôti de toutes parts. Glisser au milieu du four préchauffé à 200 degrés.

Mouiller avec le vin, ajouter l'oignon aromatisé et la carotte coupée en deux dans la longueur. Laisser réduire un moment, verser 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.

