

# Gastronomie

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 53

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **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 *Généralions Plus* qu'Annick Jeanmairret propose des recettes de saison. Bon appétit!



al1962



**Annick Jeanmairret,**  
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.  
Égoutter 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 Jeanmairret, paru aux éditions Favre: *Pique-assiette invite les chefs*



Madlen