

Gastronomie

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 55

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!



Annick Jeanmairret,
journaliste
gastronomique

Boulettes de veau à l'orange et au citron

Pour 2 personnes

Ingrédients

250 g de hachis de veau
1 orange bio
1 citron bio
1 bouquet de persil plat
1 jaune d'œuf
20 g de mie de pain sec
Lait
2 dl de coulis de tomate
Huile d'olive
Fleur de sel, poivre du moulin



Razmarinka

Préparation

Râper le zeste de l'orange et du citron.
Hacher les feuilles de 8 brins de persil.
Mélanger le persil haché avec le zeste des agrumes.
Mouiller la mie de pain avec du lait, essorer et émietter.
Mélanger le veau avec le hachis de persil, la mie de pain et le jaune d'œuf.

Relever en fleur de sel et en poivre.
Façonner 16 boulettes.
Chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une cocotte, faire bronzer les boulettes durant 3 minutes, puis les mouiller avec le coulis de tomates. Saler, couvrir la cocotte, et laisser mijoter 20 minutes à feu doux.
Servir les boulettes bien chaudes dans des assiettes creuses.

PUB

EXPÉRIENCE ■ AMBIANCE ■ EXCELLENCE

- Soins de chirurgie dentaire complexes
- Qualité par excellence
- Plus de 22.000 implants dentaires posés dont 10.000 Camlog (Bâle)
- Technologie ultra-moderne
- Laboratoire dentaire sur place

IMPLANT
CENTRE

Clinique de Dentisterie et de Stomatologie

Route de Florissant 2, CH-1206, Genève
+41 22 501 72 76, +41 78 804 35 39
info@implantcentre-geneve.ch
www.implantcentre-geneve.ch

