

# Gastronomie

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 60

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 *Général Plus* qu'Annick Jeanmairet propose des recettes de saison. Bon appétit!



**Annick Jeanmairet**  
journaliste  
gastronomique

## Bœuf à la ficelle

Une recette de  
Damien Germanier,  
Restaurant Damien  
Germanier, Sion

Pour 2 personnes

### Ingrédients

250 g de filet de bœuf, en un morceau\*  
2 carottes  
2 branches de céleri  
2 oignons  
1 bouquet de thym  
1 feuille de laurier  
1 talon de viande séchée  
2 dl de vin rouge  
1 yoghurt de brebis  
Moutarde gros-grains  
Fleur de sel,  
poivre du moulin  
Huile d'olive

\*300 g pour les gros mangeurs

### Préparation

Ficeler le filet de bœuf aux extrémités, afin de le maintenir.  
Préparer un bouillon express: pour commencer, couper les oignons en deux. Recouvrir une poêle d'un papier d'aluminium, chauffer à feu vif, déposer les oignons côté chair et laisser sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient brûlés (ils doivent être noirs). L'opération prend une quinzaine de minutes.  
Pendant ce temps, détailler grossièrement en morceaux les carottes, le céleri et la viande séchée. Chauffer 3 cs d'huile d'olive dans une casserole, faire revenir les légumes (y compris les oignons) et la viande séchée, ajouter le thym et le laurier, puis verser le vin rouge. Recouvrir avec 2 litres d'eau, porter à ébullition et cuire à petits bouillons durant 20 minutes. Filtrer.  
Pour la sauce, assaisonner le yoghurt avec une belle cs de moutarde, puis assaisonner en sel et en poivre.  
Porter le bouillon à ébullition, puis retirer du feu. Ajouter la viande et laisser cuire 10 minutes pour obtenir une cuisson «bleue», et 15 minutes pour une cuisson saignante.  
Découper le morceau de bœuf en 2 médaillons et servir avec la sauce.  
Accompagner d'une salade tiède de fenouil au safran: émincer très finement 2 petits fenouils à l'aide d'une mandoline. Chauffer 3 cs d'huile d'olive dans une poêle anti adhésive. Ajouter le fenouil, assaisonner avec une belle pincée de safran, puis cuire 3 à 4 minutes en remuant souvent – le fenouil



marco mayer

doit rester croquant. Déglacer avec une giclée de vin blanc et une giclée de vinaigre. Hors du feu, ajouter une petite cuillère de câpres, une échalote ciselée, 2 pétales de tomates séchées (émincées); assaisonner en fleur de sel et en poivre, bien mélanger, et dresser sur les assiettes.

### Les trucs du chef

Grâce au vin rouge et à la viande séchée, on réalise un bouillon express qui ressemble fortement à un consommé de bœuf, mais cuisiné en beaucoup moins de temps. L'oignon brûlé amène couleur et goût (rôti) au bouillon.  
En cuisant la viande hors du feu, on utilise la chaleur résiduelle du bouillon. Cette méthode permet de faire circuler le bouillon à l'intérieur de la viande (car les pores restent ouverts), ce qui garantit un juteux extraordinaire.

### Le conseil d'Annick

Pour le bouillon, on peut remplacer le talon de viande séchée par un talon de jambon cru ou de lard sec (du Valais!).