

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2015)
Heft: 66

Rubrik: Gastronomie

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Annick Jeanmairet
journaliste
gastronomique

Dans la cuisine d'Annick

C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

Gnocchis maison au pesto de brocoli et roquette

Par Serge Labrosse

Ingrédients

pour une entrée

(6 personnes)

- 700 g de patates à chair farineuse (bin-tje ou agria)
- 50 g de farine
- 25 g de fécule de maïs
- 1 jaune d'œuf
- 1 beau brocoli
- 100 g de roquette
- 1 morceau de parmesan
- ½ gousse d'ail
- 1 bouquet de cima di rapa
- Sel, fleur de sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Préparation

Pour le pesto: détacher les têtes du brocoli, de manière à en obtenir 100 g.

Porter une casserole d'eau à ébullition, saler avec 1 cs de gros sel et y cuire le brocoli et la roquette durant 7 minutes. Plonger immédiatement dans un saladier d'eau glacée, égoutter, puis bien presser pour évacuer l'eau.

Transférer dans le bol du mixer, ajouter 1 louche d'eau de cuisson, 1 généreux filet d'huile d'olive, l'ail, 15 g de parmesan râpé, 1 pincée de sel, et du poivre. La consistance doit être celle d'un coulis épais.

Pour les gnocchis: emballer les patates individuellement dans du papier d'aluminium et les cuire 50 minutes à 1 h dans le four à 160° (la durée de la cuisson dépend de la taille des pommes de terre). Laisser tiédir, puis éplucher; il faut obtenir 500 g net de chair.

Ecraser avec un presse-purée, assaisonner avec 1 petite cuillère de sel, ajouter la farine et la fécule, le jaune d'œuf, puis agglomérer en pâte. La pâte doit être souple, mais pas collante.

Fariner le plan de travail. Diviser la pâte en 5 parts, mouler en boudins de 2 cm de diamètre, et tailler les gnocchis.



Une fois les gnocchis prêts, il est conseillé de déguster sans plus attendre!

Marco Mayer

Récupérer les minibrocolis et les jeunes feuilles de la cima di rapa.

Recouvrir une poêle anti adhésive d'une couche d'huile d'olive, chauffer vivement, puis saisir rapidement la cima di rapa: les feuilles doivent avoir la consistance de chips et les minibrocolis doivent rester al dente.

Porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler avec le gros sel (10 g par litre d'eau), plonger les gnocchis, et pocher deux à trois minutes, le temps qu'ils remontent à la surface. Récupérer à l'aide d'une écumoire, transférer dans une

poêle, ajouter un peu d'eau de cuisson, un filet d'huile d'olive, et saupoudrer de parmesan râpé. Faire revenir rapidement.

Répartir le pesto dans des assiettes, disposer les gnocchis dessus et orner de cima di rapa.

A l'aide d'une râpe (de préférence de type microplane), râper un peu de brocoli cru dessus.

Selon goût, ajouter quelques lanières de lard de Colonnata ou de jambon de Parme.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et déguster sans attendre.

→ SUR LE SITE

Découvrez toutes les autres recettes d'Annick J. sur www.generations-plus.ch