

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 18 (1988)
Heft: 2

Artikel: Bons petits plats pour toi et moi : rôti haché à l'oeuf
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-829403>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

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.

