

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2014)
Heft: 55

Rubrik: Gastronomie

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: 30.03.2025

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

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

