

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Band:** - (2015)  
**Heft:** 68  
  
**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:** 22.11.2024

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



**Annick Jeanmairet**  
journaliste  
gastronomique

## Dans la cuisine d'Annick

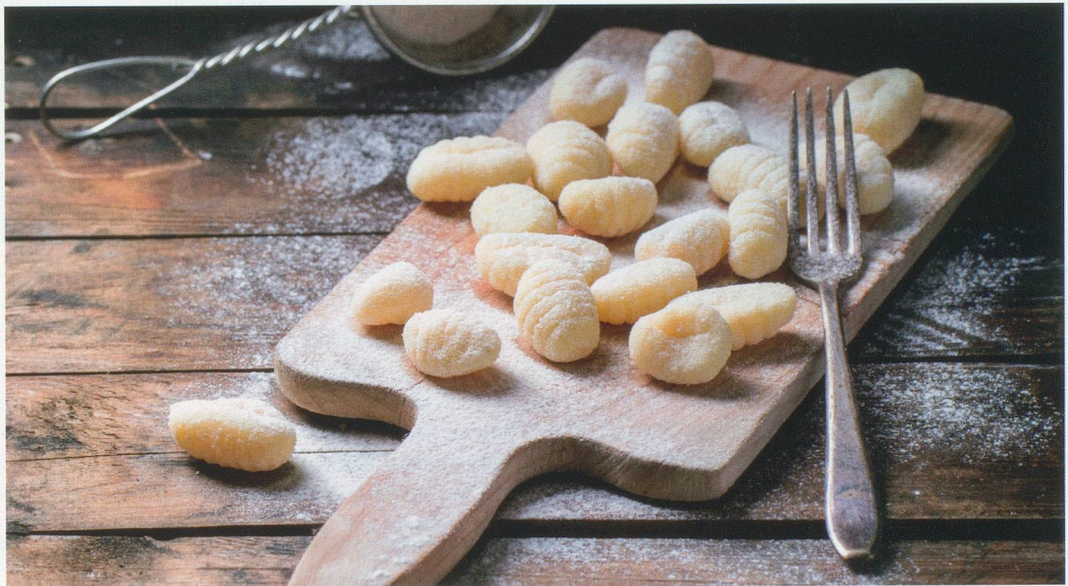
C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

### Minignocchis au safran et aux asperges

Plat principal pour deux, entrée pour quatre

#### Ingrédients

- 400 g de pommes de terre farineuses (agria, bintje)
- 80 g de farine
- 1 œuf
- 1 sachet de safran en poudre
- 250 g de fines asperges vertes
- 1 morceau de parmesan
- Sel fin
- Fleur de sel
- Huile d'olive



Photos: Natasha Breen, Laboko, FPWing, et picturepartners

#### Préparation

Cuire les pommes de terre en robe des champs, à la vapeur (30 à 45 minutes selon leur taille). Eplucher, couper en morceaux, puis passer au presse-purée. Ajouter la farine, 1 petite cuillère de sel, le jaune d'œuf, et le safran. Agglomérer en pâte. Fariner le plan de travail. Découper la pâte en 6 portions. Former des boudins de 1,5 cm

d'épaisseur et tailler les gnocchi. Les disposer sur une planche recouverte de farine. Eliminer le tiers inférieur des asperges et les tailler en tronçons. Si les asperges sont charnues, les couper d'abord en deux dans le sens de l'épaisseur. Les étuver dans un fond d'eau à couvert et à feu doux pendant 8 à 12 minutes selon leur taille – elles doivent rester un peu

croquantes. Assaisonner en fleur de sel en fin de cuisson. Porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler (10 g de sel par litre d'eau), baisser le feu, et pocher les gnocchi. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Servir dans des assiettes creuses, ajouter les asperges, un filet d'huile d'olive, et quelques lichettes de parmesan.



#### → SUR LE SITE

Découvrez toutes les autres recettes d'Annick J. sur [www.generations-plus.ch](http://www.generations-plus.ch)



#### Le conseil d'Annick

En été, garnir ces minignocchis avec des petites courgettes cuites *al dente*, et parfumer avec de la sauge.

