

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2015)  
**Heft:** 70

**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:** 29.03.2025

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



**Annick Jeanmairet**  
journaliste  
gastronomique

## Dans la cuisine d'Annick

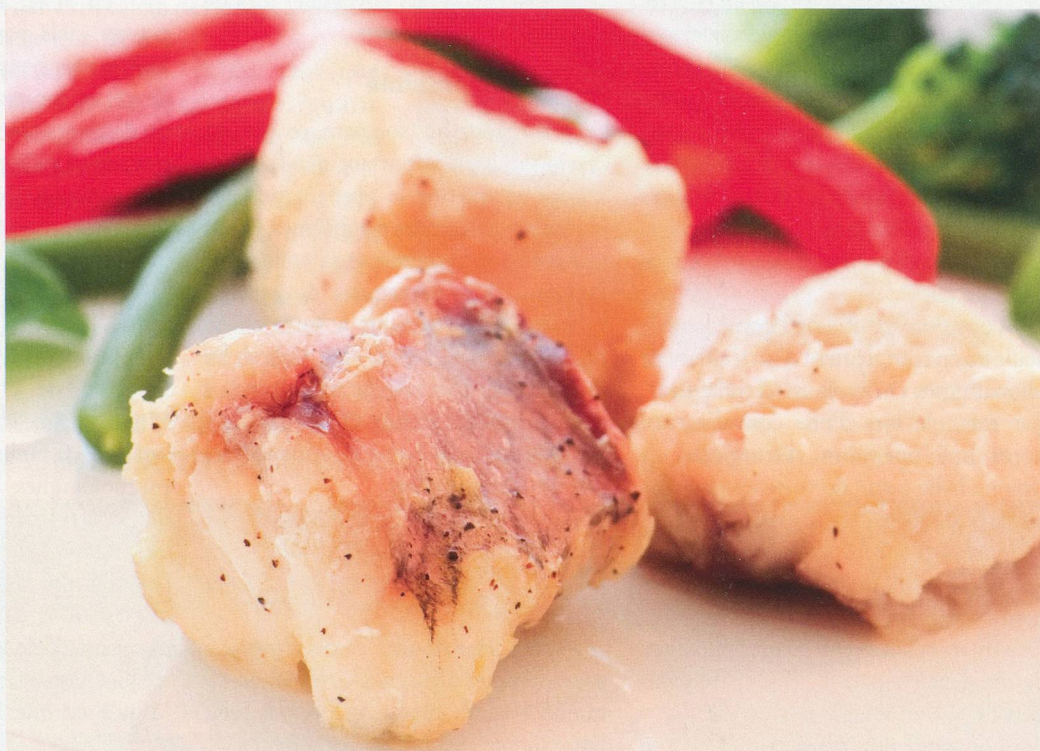
C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouvel opus, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

### Brochettes de lotte aux parfums anisés

Pour 2 personnes

#### Ingrédients

- 300 g nets de chair de lotte
- 1 belle pincée de safran en filaments
- 1 cs de graines de fenouil
- 1 cs de pastis
- 400 g de patates à chair farineuse
- Huile d'olive
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Piques à brochettes



HLPhoto

#### Préparation

Tailler la lotte en cubes. Mélanger 3 cs d'huile d'olive avec le safran, le pastis et les graines de fenouil.

Enduire les cubes de lotte de cette marinade et les oublier au moins une demi-heure au frigo.

Cuire les patates en robe des champs,

à la vapeur (20 à 30 minutes selon leur taille).

Les éplucher, les écraser grossièrement à la fourchette, les assaisonner en fleur de sel et en poivre, et les arroser d'une généreuse coulée d'huile d'olive.

Monter les brochettes de lotte (3 cubes par pique).

Chauffer à feu moyen une poêle anti adhésive sans graisse et y faire cuire les brochettes 5 à 6 minutes au total – la lotte doit rester bien moelleuse.

Assaisonner en fleur de sel et déguster en compagnie de l'écrasée de pommes de terre.

#### → 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

Si la météo s'y prête, on peut aussi cuire ces brochettes au barbecue. Dans ce cas, prévoir une plaque anti-adhésive spécial barbecue afin de respecter la délicate chair de la lotte.