Le homard et les orties

Autor(en): **Vincent, Paul**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **25 (1995)**

Heft 11

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-829046

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Paul-Aimé Turrian dans son carnotzet

de la «tribu» aux fourneaux. Marthe, la maman, s'occupe du service et de l'hôtel, alors qu'Anne-Marie, la femme de Paul-Aimé, assume la partie administrative d'une affaire qui compte une vingtaine d'employés en plus de la famille.

En compulsant la carte, la tête tourne un peu devant le choix proposé. Bien sûr, l'entrecôte café de Paris, héritage de M. Guillemin, figure toujours en bonne place. Mais en période de chasse, on propose également chevreuil, cerf, lièvre, chamois et sanglier. Pratiquement toute l'année, vous pourrez déguster l'omble, la féra, la perche ou la truite. Et, selon l'arrivage, des crustacés et des poissons de mer.

Si vous décidez de rendre visite à la famille Turrian, il est, comme le veut la formule, très prudent de réserver.

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

Hôtel-restaurant de l'Aigle,
Grand-Rue 48,
1844 Villeneuve.

* * *

Ouvert tous les jours.
Tél. 021/960 10 04.

Le homard et les orties

Vous pouvez faire votre marché en vous promenant, même en novembre. Des idées, des recettes à cueillir sur pied, vous en découvrirez sur les talus, au long des chemins de l'automne ou au creux des bois.

Les baies et les fleurs de l'espace sauvage peuvent se retrouver dans votre panier, avant de mijoter dans votre soupière ou votre poêle. Les fleurs, même en automne, se sentiront bien dans votre assiette et rajeuniront le classicisme de vos menus.

L'automne est le Van Gogh des saisons. Il a des flamboiements délirants dans les pourpres et les roux des forêts, des incendies de feuilles mortes, des folies d'arc-en-ciel de brume.

Mais l'automne a encore ses fleurs culinaires, des fleurs qui sont, à leur manière, des sœurs végétales des fleurs du printemps et de l'été.

Homard au cerfeuil

Couper, dans le sens de la longueur, un homard de 700 à 800 grammes. Le faire revenir avec un verre d'huile d'olive, 2 échalotes, 3 gousses d'ail haché. Flamber avec deux petits verres de calvados. Ajouter sel, poivre de Cayenne, safran, thym, laurier, deux tomates pelées et écrasées.

Mouiller avec un verre de vin blanc sec. Saupoudrer de cerfeuil frais, haché menu. Faire cuire 15 à 20 minutes à couvert. Attendre de servir pour couler une cuillerée à soupe de crème fraîche. Chauffer doucement et servir avec une décoration de cerfeuil frais parsemé.

Soupe aux orties

Cette urticacée irritante des décombres a des fleurs verdâtres qui ont la particularité de fleurir à l'automne aussi bien qu'au printemps. Ces fleurs sont recouvertes de poils qui sécrètent un liquide vésicant (l'acide formique et l'acide gallique) qui provoquent une démangeaison douloureuse.

Desséchées, ces fleurs constituent un bon fourrage, surtout pour les vaches laitières et les porcs. Hachées menues, elles entrent dans la composition des pâtées pour les jeunes volailles.

Mais l'ortie oublie d'être irritante et devient douce pour faire une des soupes les plus roboratives du monde. La petite ortie – Urtica irens ou ortie brûlante – fait d'ailleurs un meilleur potage que la grande ortie – Urtica divica – car elle est moins fibreuse. C'est «l'épinard du rhumatisant», parce qu'elle ne contient pas d'oxalates.

Faire cuire au bouillon de volaille quelques poignées de sommités fleuries d'ortie blanche avec 2-3 pommes de terre. Quand les pommes de terre sont cuites, passer le tout à la moulinette. Saler, poivrer et ajouter deux cuillerées de crème fraîche.

Servir avec des petits croûtons frits frottés de poudre de muscade. La soupe aux orties ne manque pas de piquant, même si elle est aussi douce que fraîche.

Salade d'avocat au miel

Le miel est un cocktail de fleurs jusqu'en octobre. Il sert d'assaisonnement dans une recette de Lebord Kordel, qui mérite de revenir en honneur.

Ecraser la pulpe d'un avocat. La mélanger avec 60 g de crème fraîche. Ajouter un jus d'orange et battre au mixer pour obtenir un mélange onctueux.

Ajouter un peu de sel aromatisé et une cuillère à soupe de miel, de préférence. Battre encore quelques secondes. Laisser refroidir. Assaisonner avec une salade de fruits, de préférence rouges pour la poésie de la décoration.

Et bon appétit, en attendant la cuisine aux fleurs de l'hiver!

Paul Vincent