Gastronomie

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **38 (2008)**

Heft 6: **i**

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

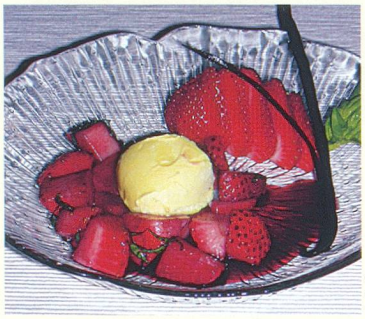
Par Christophe Jaquier

Fraises *au vin rouge*

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 20 min.

Avec le retour de l'été, nous vous proposons une recette simple et rafraîchissante.



J.-R. P.

Ingrédients: 400 g de fraises du pays, 100 g de sucre, 4 dl de vin rouge, 3 feuilles de basilic, 1 bâton de vanille, 4 boules de glace (lire ci-contre).

Préparation: dans une casserole, faire chauffer du vin rouge avec le sucre et le bâton de vanille. Laisser réduire jusqu'à ce que cela devienne liquoreux. Laver et couper les fraises. Ciseler les feuilles de basilic et les ajouter à la réduction avec les fraises. Mélanger le tout très délicatement. Servir tiède, avec une boule de glace vanille. Décorez selon votre imagination.

Astuces: surveiller la réduction de vin et de sucre, pour éviter que cela ne tourne en mélasse. Si cela devient trop épais, ajoutez un peu de vin.

Coût: Fr. 13.–

Le vrai parfum des crèmes glacées

Si vous êtes nostalgiques des crèmes glacées de votre enfance, sans adjuvants chimiques et agents conservateurs, il ne reste plus qu'à les faire vous-même. La recette est simple à réaliser.

Dans un récipient, mélanger 100 g de sucre et 4 jaunes d'œuf, jusqu'à l'obtention d'une mousse blanchâtre. Réserver la mousse durant quelques minutes. Dans une casserole, porter à ébullition 4 dl de lait et 10 g de glucose, avec une gousse de vanille coupée en deux, dont vous aurez retiré les grains. Verser ensuite le lait bouillant sur le mélange sucre et œufs. Retirer les gousses de vanille. Ajouter les grains de vanille écrasés. Faire chauffer à feu doux, en mélangeant le tout durant 10 min., jusqu'à obtenir une solution crémeuse. Incorporer ensuite 100 g de crème à 35% (on peut aussi utiliser de la crème double, mais gare au régime!).

Battre énergiquement au fouet, de manière à obtenir une solution parfaitement homogène. Puis verser le tout dans un récipient et laisser refroidir. Transférer ensuite le liquide dans une sorbetière pour obtenir une glace onctueuse et délicatement parfumée. Si vous ne possédez pas de sorbetière, mettre la solution au congélateur durant 3 heures. Prenez garde à ce qu'il ne se forme pas de cristaux de glace.

Pour obtenir d'autres parfums, incorporer au mélange, à la place de la vanille, un jus de framboise, un extrait de café très fort ou l'arôme que vous aurez choisi. Laisser la place à l'imagination. On peut faire des glaces aux fruits, mais également à la cannelle, au chocolat ou à la noix de coco. C'est selon votre imagination et vos goûts. Il est évidemment préférable d'utiliser des jus naturels plutôt que les extraits chimiques.

J.-R. P.

Bab.ch