Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 39 (2009)
Heft: 2

Rubrik: Gastronomie

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

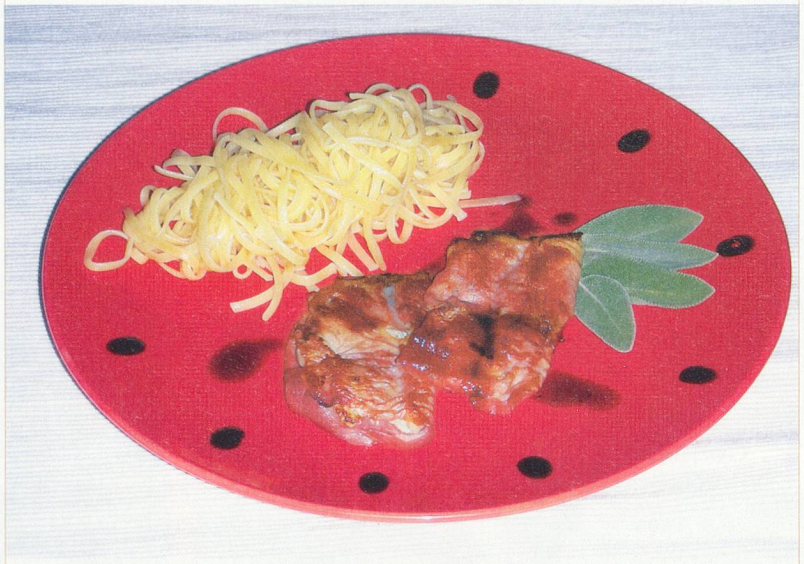
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

Par Christophe Jaquier

Saltimbocca de veau



J.-R. P.

Afin de relever le goût relativement fade du veau, les Italiens ont imaginé de l'enrober de jambon cru et d'y ajouter une feuille de sauge. Ainsi est née la saltimbocca.

Recette pour 4 personnes
Temps de préparation: 40 min.

Les petites escalopes de veau très fines s'imprègnent des arômes combinés du jambon cru (de Parme) et de la feuille de sauge. Celle-ci révèle une légère amertume, conférant son caractère à cette recette simple à réaliser, légère et goûteuse. Une réduction de vin de Marsala ou de Porto adoucit favorablement cette spécialité qui ravit les papilles.

Ingrédients: 8 fines tranches d'escalope de veau prises dans la noix, 8 tranches de jambon cru (de Parme), 2 bouquets de sauge, 2 dl de Marsala ou de Porto, 300 g de nouillettes, 2 cs d'huile de pépin de raisin, sel et poivre.

Préparation: assaisonner les petites escalopes de veau des deux côtés, en évitant de trop saler. Déposer une belle feuille de sauge sur chacune des escalopes. Les envelopper d'une tranche de jambon cru, de manière à former un portefeuille. Fixer le tout avec un cure-dent. Faire chauffer une poêle et y verser une cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin. Colorer les petites escalopes de chaque côté, très rapidement. Les retirer et les mettre au four pour les maintenir au chaud. Dégraisser la poêle, puis verser le Marsala (Porto) et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un liquide liquoreux. Ajouter le jus des escalopes. Dresser après avoir retiré les cure-dents. Servir avec les nouillettes.

Astuces: il est possible de réaliser le même plat avec un filet de porc ou une escalope de volaille.

Coût: Fr. 32.–

Vin: Chianti classico

Chasselas, un vin qui vient de loin

Pas un apéritif, pas un plat de filets de perches qui ne soient arrosés de chasselas. Quelles sont les origines du cépage le plus célèbre de nos régions?

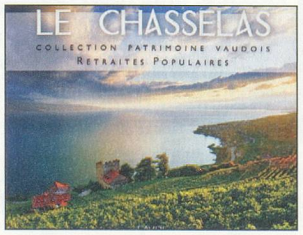
A l'époque romaine déjà, les rives de nos lacs étaient plantées de vigne. Mais la première notation officielle d'une vigne remonte à l'an 885, du côté de Champagne (VD).

Le vignoble vaudois original aurait été constitué par des cultivateurs qui remontaient la vallée du Rhône. Vers l'an 1100, des moines venus de France esquissèrent la carte du vignoble actuel. Ils avaient besoin de vin de messe et de revenus pour leurs communautés. Ils débroussaillèrent la région du Dézaley. Dès 1536, les envahisseurs bernois s'approprièrent les vignobles de Lavaux en réglementant de manière stricte le commerce du vin. A la révolution de 1798, la ville de Lausanne acquit la majorité des vignes, devenant le plus gros propriétaire viticole du canton.

La fin du XIXe siècle sera ravageuse pour la vigne, qui subit tour à tour les assauts du mildiou, puis du phylloxéra. La surface viticole du canton diminuera de moitié, pour se stabiliser aujourd'hui à 3838 hectares (dont 2390 en chasselas).

Le nom de chasselas apparaît pour la première fois en France en 1667, puis est officialisé en 1798 dans nos régions. Lors de la création du domaine de Mont d'Or, en Valais, on plante du fendant, qui est une appellation plus ancienne du même cépage. C'est à la Confrérie des vignerons de Vevey que l'on doit aujourd'hui la réputation du chasselas, un cépage qu'elle contrôle, défend et diffuse depuis plus de 350 ans. Vous y penserez peut-être, lorsque vous dégusterez votre prochain verre. A votre bonne santé!

J.-R. P.



Le Chasselas, par Claude Quartier, Editions Favre.