Gastronomie desserts suisses

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **31 (1985)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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

Gastronomie desserts suisses

Läckerlis de Berne

Ingrédients :
- 500 g de sucre
- 250 g d'amandes non pelées
- 250 g de noisettes
- 50 g de farine
- 1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
- 100 g d'orangeat
- 1 cuillerée à soupe de miel
- 4 - 5 blancs d'œufs

Préparation :
Faire une pâte en mélangeant tous les ingrédients sauf les blancs d'œufs qui seront incorporés après coup, battus en neige. Abaisser à 1 cm d'épaisseur la pâte ainsi obtenue. Bien fariner la forme de bois qui sert à diviser les läckerlis et que l'on peut choisir du modèle que l'on veut. Presser cette forme sur la pâte. Détacher les läckerlis et les poser sur une plaque beurrée.
Cette pâtisserie doit être cuite à chaleur moyenne et badigeonnée au pinceau d'un sirop de sucre pas trop épais immédiatement au sortir du four.

Petites merveilles à la bernoise

Ingrédients :
- env. 500 g de farine
- 2 œufs
- 60 g de beurre
- 2 dl de vin blanc
- quelques gouttes de kirsch

Préparation :
Mélanger les œufs bien battus avec le beurre fondu mais refroidi, le vin blanc et le kirsch. Ajouter la farine pour former une pâte. Débiter celle-ci en petites boules à étendre très minces à la dimension d'une assiette à dessert. Faire colorer très légèrement à la grande friture et saupoudrer de sucre glace.

Beignets de bénichon

Ingrédients :
- 3 jaunes d'œufs
- 3 œufs entiers
- 60 g de sucre
- 2 cuillerées à thé de kirsch
- 1 dl de crème
- env. 450 g de farine
- 1 prise de sel
- graisse pour frire

Préparation :
Battre consciencieusement les œufs entiers avec les jaunes pendant 20 minutes, puis ajouter sucre, kirsch, sel, crème et enfin autant de farine tamisée qu'il en faut pour une pâte ferme pouvant être travaillée à la main. Pétrir la pâte pendant 1/4 d'heure sur la table bien enfarinée, puis la former en petites boules qu'on laissera reposer 2 heures avant de les abaisser aussi minces que possible. Faire prendre aux beignets couleur jaune doré à la grande friture et ensuite les saupoudrer immédiatement de sucre glace.

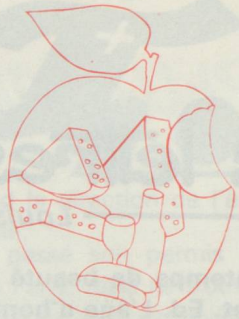
Beignets à la sauge

Ingrédients :
- 125 g de farine
- 1 prise de sel
- 1 dl de vin
- 1 œuf
- feuilles de sauge et graisse à frire

Préparation :
Mélanger la farine avec le sel, puis avec le vin tiédi et le jaune d'œuf pour en faire une pâte bien lisse mais assez épaisse. Battre le blanc d'œuf en neige et l'incorporer à la pâte. Y plonger les feuilles de sauge en les tenant par la tige jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées de pâte. Cuire à la grande friture et ensuite saupoudrer de sucre à volonté.

Galettes de carnaval dites « Blätz »

Sur 1 kg de farine, verser 120-180 g de beurre fondu, à peine tiède, 2 cuillerées à thé de sel et env. 8 dl de lait tiède pour en faire rapidement une pâte que l'on abaissera à 3 mm d'épaisseur. Découper celle-ci en carrés à l'aide de la roulette à pâte. Cuire ces morceaux à la grande friture et les saupoudrer à volonté de sel et de cumin. Si les galettes ne sont pas consommées tout de suite, on peut les ranger les unes sur les autres dans un récipient en grès que l'on couvre pour qu'elles restent tendres ; on peut alors les enrouler facilement.



Merveilles à la zurichoise dites « Eieröhrli »

Ingrédients :
- 8 petits œufs
- 1/2 tasse de crème
- 1 prise de sel
- 3 cuillerées à soupe de sucre
- 20-25 g de beurre liquide
- env. 700 g de farine
- graisse à frire

Préparation :
battre ensemble œufs, crème, sel, sucre et beurre pendant un quart d'heure, puis y incorporer la farine petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit assez épaisse ; la pétrir un peu pendant quelques instants avant de la laisser reposer 1/2 - 1 heure au chaud. Découper alors la pâte en morceaux de la grosseur d'une petite pomme que l'on abaissera aussi mince que possible avant de l'étendre encore à la main, avec précaution. La pâte devrait être aussi fine que du papier de soie. Cuire les merveilles à la grande friture, mais dans une poêle de petit format pour qu'elles soient bosselées. La cuisson terminée, saupoudrer de sucre très fin. Ces merveilles peuvent se garder 1 - 2 semaines.

Tarte au sucre

Foncer d'env. 400 g de pâte brisée une feuille à gâteau de grandeur moyenne. Verser sur la pâte 4 œufs légèrement battus et parsemer de 50 g de flocons de beurre. Lorsque la tarte est cuite, la saupoudrer d'une demi-tasse de sucre mélangé à de la cannelle et rajouter quelques flocons de beurre, surtout aux endroits qui seraient devenus secs et où se seraient formées des bulles.

Gaufres vieille recette zurichoise

Mélanger 6 œufs avec 150 g de farine, 4 dl de lait, 1 dl de crème, puis incorporer à la masse le zeste râpé d'un citron, 60 g de beurre fondu et 1 pointe de couteau de sel. Laisser reposer une demi-heure. Donner quelques cuillerées de cette pâte dans un fer à gaufre graissé ou huilé et faire dorer des deux côtés.