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

Herausgeber: Le messager suisse

Band: 31 (1985)

Heft: 4

Rubrik: Gastronomie suisse

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

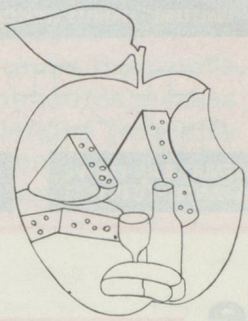
Terms of use

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: 11.07.2025

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

GASTRONOMIE SUISSE



BERNE

Soupe aux pois avec gnagi à la bernoise

Rincer un gnagi (oreille, museau ou jarret de porc) et le faire cuire à petit feu pendant 2 heures 1/2 à 3 heures dans 2 litres 1/2 d'eau avec 200 g de pois jaunes. Complété de croûtons, ce potage donne avec le gnagi un repas très nourrissant.

Plat bernois

D'une part, faire cuire des pieds de porc, des oreilles et une langue et, dans une autre marmite, la choucroute avec lard, jambon et saucisse de Berne. On compte à peu près une heure pour cuire la choucroute et le jambon. Apprêter alors un plat de belle apparence : au milieu, entasser la choucroute qu'on entourera d'une couronne faite de lard coupé en morceaux, de jambon, de rondelles de saucisse, complétés par les pieds de porc, les oreilles et la langue pelée et coupée en tranches.

Heitisturm — Purée de myrtilles

Ingrédients :
- 1 kg de myrtilles
- 50 g de sucre
- un peu de graisse
- 1 tasse de pain coupé en dés
- 1/4 de litre de lait

Préparation :
Ecraser les myrtilles au pilon dans une terrine et leur incorporer tout d'abord les dés de pain rôtis dans la graisse bouillante et, en dernier lieu, le sucre et le lait froid.

FRIBOURG

Plat fribourgeois

Ingrédients :
- 2 têtes de choux moyens
- 1 saucisson de campagne
- 500 g de porc fumé
- un peu de pis de vache et de langue de bœuf fumés

Préparation :
Faite tremper le pis et la langue pendant toute la nuit à l'eau froide. Cuire dans passablement d'eau bouillante les choux émincés au couteau ou au rabot et le porc avec le pis et la langue. Temps de cuisson 2 heures 1/2. N'ajouter le saucisson que 30 minutes avant de servir. Ce plat est généralement complété de pommes vapeur. Le bouillon de cuisson sert à confectionner le potage en y ajoutant du persil haché, quelques pommes de terre écrasées et de fines tranches de pain.

ZURICH

Potée zurichoise

Ingrédients :
- 750 g de viande de porc
- 750 g de chou blanc ou vert
- 500 g de pommes de terre
- 4 carottes
- 1 oignon
- 20 g de sel
- poivre
- eau

Préparation :
Couper la viande en morceaux comme pour le ragoût, le chou en julienne, les pommes de terre en dés, les carottes en rondelles et hacher l'oignon. Dans une casserole fermant bien, mettre l'un après l'autre viande, sel, poivre, oignon, chou, pommes de terre, carottes, sel, poivre et, en dernier lieu, de nouveau de la viande. Compléter d'eau jusqu'au quart de la hauteur, bien fermer la casserole et laisser mijoter cette potée 1 heure 1/2 à petit feu.

L'Office National Suisse s'est vu attribuer le Prix Caramel décerné par les journalistes de presse touristique pour l'excellence des informations diffusées à la presse française par l'O.N.S.T. Toutes nos félicitations.

Caramel mous à la crème

Un délice qui éveille des souvenirs ! Quel n'était pas notre plaisir autrefois d'aider à leur confection ou de les préparer soi-même mais aussi et surtout d'y goûter ! On s'en pourléchait les babines. Dès lors, pourquoi ne pas faire revivre cette époque, pour la grande joie de nos enfants ou pour notre propre contentement ?

Lorsqu'on a le temps ou que l'occasion se présente, par un jour maussade ou d'humidité crue. Et ce ne sont certes pas les variations qui font défaut dans la préparation ! Voyez donc un peu !

Ingrédients :

1 dl de crème, 750 g de sucre.
OU : 5 dl de crème, 5 dl de lait, 750 g de sucre, 1 prise de sel.

OU : 5 dl de crème, 100 g de beurre, 600 g de sucre, 1 cuillère à thé de sucre vanillé.

OU : 6 dl de lait, 40 g de beurre, 750 g de sucre.

OU : 1 litre de crème, 400 g de sucre, évent. un peu de beurre.

OU : 5 dl de crème, 1 dl de lait, 500 g de sucre, 1 bâton de vanille.

Préparation :

Cuire les ingrédients à feu doux durant 1 à 2 heures. Il est indiqué de prendre une grande casserole car la masse tend à monter. Bien remuer de temps en temps. Le mélange, blanc au début, prend une teinte caramélisée au terme de la cuisson et s'épaissit de plus en plus. Lorsqu'on aperçoit le fond de la casserole en remuant et que la masse se détache des parois on peut la verser sur une plaque à gâteaux préalablement beurrée ou sur une feuille d'alu. Aussitôt que la masse est refroidie il est possible de la couper en carrelets au moyen d'un couteau non émoussé préalablement trempé dans de l'eau bouillante.

Pour varier, on peut mélanger à la masse caramélisée :
— des pointes d'amandes
— des noix hâchées
— des noisettes rôties, hâchées
— des pistaches ou des graines de pommes de pin
— de la poudre de chocolat ou des paillettes de chocolat
— du café soluble et/ou du kirch, etc.