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

Herausgeber: Le messager suisse

Band: 31 (1985)

Heft: 7-8

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

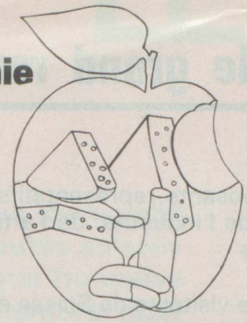
Terms of use

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



Saumon

Prévoir 3 livres de poisson pour 6 personnes. Ecailler, vider et nettoyer le poisson avant de le couper en tranches, qu'on appelle darnes en termes de gastronomie, le sécher avec un linge propre (mais jamais le mouiller, ni le laver), frotter de sel et de poivre et saupoudrer de farine. Ranger les darnes dans la poêle et les dorer rapidement au beurre des deux côtés. Les retourner avec beaucoup de précaution en utilisant la pelle pour qu'elles ne se brisent pas. Lorsque la chair commence à sa détacher des arêtes, disposer les darnes avec art sur un plat pour les mettre au chaud. Ajouter encore du beurre à celui restant dans la poêle et y faire dorer 1-2 oignons coupés en tranches qu'on répandra ensuite sur les darnes de saumon. Déglacer le fond de cuisson avec un peu de bouillon de viande et le verser sur le poisson. Ce plat est d'une saveur délicieuse. Le colin et le cabillaud peuvent être apprêtés de la même façon.

Leckerlis de Bâle

Ingrédients :

- 2 kg de miel vieux d'au moins 2 ans,
- 1 petit verre de kirsch,
- 1 kg de sucre pilé,
- 2 1/2 kg de farine,
- 250 g d'orangeat,
- 250 g de citronnat,

1 kg d'amandes pelées et coupées menu avec les deux ingrédients précédents,

- le zeste râpé de 2 citrons,
- 65 g de cannelle et un peu de poudre de girofle.

Préparation :

Porter le miel au feu dans une grande marmite. Lorsqu'il est arrivé à ébullition, le retirer du feu, ajouter un petit verre de kirsch, puis le sucre et remettre sur le feu, compléter par les épices et les amandes et remuer plusieurs fois. Incorporer la farine par petites quantités jusqu'à ce que la pâte se détache un peu de la marmite, Il faut env. 15 minutes pour cela. Verser la pâte sur la planche à gâteau bien farinée. Si elle est encore trop liquide pour être abaissée, l'épaissir d'encore un peu de farine, mais seulement ce qui est vraiment indispensable. Abaisser la pâte à 5-10 mm d'épaisseur et l'estamper avec la forme à leckerlis (forme rectangulaire d'env. 7 × 8 cm) et poser les morceaux bien régulièrement les uns à côté des autres sur la feuille préalablement recouverte d'une bonne couche de farine, Le lendemain, cuire les leckerlis au four chauffé d'avance.

Lorsqu'on enlève les leckerlis de la feuille à gâteau, ils se sont soudés les uns aux autres, aussi faut-il les détacher au couteau en suivant les lignes de séparation. Les badigeonner ensuite d'une glaçure faite de 4 blancs d'œufs battus en neige avec 250 g de sucre glace et travaillés pendant une heure. Après le glaçage, laisser sécher les leckerlis.

Pfnutli

Chauffer ensemble 1/2 l de vin et 2-3 cuillerées à soupe de sucre, ajouter avec précaution 150 g de farine, puis 2 œufs et mélanger le tout. Peler 4-5 pommes acides, les couper en morceaux de la grosseur d'une noisette et les verser dans la pâte qui doit les recouvrir complètement. Répartir cette pâte dans une poêle, cuillerée par cuillerée, en morceaux de forme allongée, et les dorer au beurre bien chaud, après quoi on les roule dans du sucre fin.

Brunslis de Bâle

Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs,
- 2 cuillerées à soupe de kirsch,
- 200 g de sucre,
- 250 g de chocolat râpé,
- 500 g d'amandes râpées non pelées,
- 500 g de cacao, un peu de cannelle
- 1 pointe de couteau de poudre de girofle.

Préparation :

Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le kirsch et le sucre, puis les autres ingrédients. Losque la pâte est prête, la poser sur la planche recouverte d'une bonne couche de sucre et l'abaisser pas trop mince. Le découpage se fait à l'aide de petites formes. Cuire les brunslis 10 à 15 minutes au four à faible chaleur. Ils doivent être encore tendres lorsqu'on les retire de la plaque ; refroidis, ils sont fermes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Hypocras

Peler finement l'écorse d'un citron et la mettre avec un peu de muscade, 10 clous de girofle et 15 bâtons de cannelle brisés, dans un morceau d'étoffe blanche bien attachée pour former un sac. D'autre part, mouiller lentement 500 g de sucre de 1/4 de litre de vin blanc, ajouter le sac de toile avec son contenu et porter très lentement à ébulition. Retirer du feu et laisser refroidir dans une terrine couverte, puis mélanger avec 5 litres de bon vin rouge (Gamay ou Valteline). Laisser reposer le sac d'épices avec le vin une semaine dans une cave fraîche. Ensuite seulement on peut mettre en bouteilles. L'hypocras se garde longtemps, aussi vaut-il la peine de préparer à un peu près la quantité indiquée ci-dessus.

Fondue à la genevoise

Mélanger dans une casserole 8 jaunes d'œufs avec 200 g de fromage râpé, du poivre, de la muscade et un peu de sel. Ajouter petit à petit 150 g de beurre en menus morceaux et remuer constamment sur une petite flamme sans jamais laisser cuire. Dès que la fondue commence à s'épaissir, ajouter un demi-verre de crème, remuer encore un peu et dresser dans un plat creux garni sur les bords de tranches de pain rôties au beurre. Cette fondue est généralement servie avec un plat de nouilles.

Fricandeau à la genevoise

Ingrédients :

- 1 kg de viande de veau,
- 50 g de lard maigre coupé en tranches ou en dés,
- 40 g de lard à larder,
- 30 g de graisse,
- 20 g de farine,
- sel, bouquet garni pour rôtir,
- 4 dl d'eau,
- 1 dl de vin blanc,
- 2 dl de crème.

Préparation : Larder le rôti ou le faire larder par le boucher. Faire fondre un peu le lard maigre dans la graisse. Fariner la viande et la donner dans la graisse très chaude, le côté lardé tourné vers le haut. Glisser la braisière au four et lorsque la viande est bien brune de tous les côtés, ajouter le bouquet garni, puis l'eau et enfin le vin. Laisser la viande au four pendant 2 heures en l'arrosant souvent. Saler seulement 1/4 d'heure avant de servir. Au dernier moment, adjoindre la crème à la sauce et faire chauffer de nouveau celle-ci sans la laisser cuire.