Gastronomie vaudoise

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **32 (1986)**

Heft 1

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.

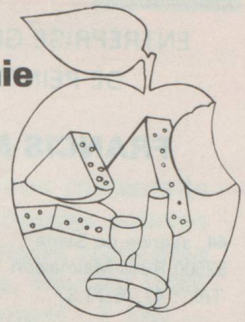
Haftungsausschluss

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 vaudoise



VAUD

Tripes à la Vaudoise

Mettre les tripes cuites et coupées dans une sauce faite de beurre, farine, oignons, cubes de bouillon, purée de tomates fraîche, sel et poivre. Faire cuire les tripes 20 minutes dans cette sauce. Avant de servir, ajouter un peu de crème, un filet de vinaigre et éventuellement du fromage râpé.

Saucisse aux choux ou au foie

Cuire pendant quelques minutes dans de l'eau salée du poireau coupé en morceaux de 3 cm. Préparer une sauce faite de beurre, farine et bouillon. Mettre le poireau et la saucisse dans la sauce et laisser mijoter une demi-heure. Le poireau peut être complété à volonté de quelques morceaux de pommes de terre.

Fricassée de porc

Ingrédients :

- 750 g de ragoût de porc,
- 3 cuillerées à soupe de sang de porc frais,
- 75 g de lard maigre fumé,
- 1/2 litre de vinaigre,
- 1-2 cuillerées à soupe de beurre ou de graisse,
- 12 petits oignons,
- sel, poivre,
- un peu de farine,
- 1/2-1 dl de crème.

Préparation :

Cuire la viande dans le vinaigre pendant 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle soit presque tendre. Couper le lard en petits dés et le faire revenir dans le beurre. Ajouter les oignons pour les faire rôtir un peu. Retirer le lard et les oignons de la casserole et les mettre au chaud. Faire égoutter la viande de tout le vinaigre avant de la rôtir comme il faut dans le reste de graisse. Saupoudrer de sel, de poivre et d'un peu de farine, mouiller d'une partie du vinaigre de cuisson et, à volonté, d'un peu d'eau. Cuire ainsi jusqu'à ce que la viande soit tendre. Dresser la fricassée avec le lard et les oignons, ajouter la crème et le sang à la sauce sans la laisser cuire de nouveau. Ce plat apparaissait toujours sur la table lorsqu'on faisait boucherie (faire boucherie = tuer un porc pour la consommation familiale) et il était servi avec des pommes de terre bouillies.

Gratin montagnard

Ingrédients :

- 1 dl de lait,
- 1 cuillerée à soupe de beurre,
- 1 prise de sel,
- 2 cuillerées à soupe de semoule,
- 250 g de fromage râpé,
- 4 œufs.

Préparation :

Chauffer le lait dans une casserole, ajouter le beurre et le sel, puis la semoule en remuant constamment et enfin le fromage lorsque la masse commence à s'épaissir. Continuer à remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu et ensuite laisser refroidir le mélange. Lorsque la masse est froide, lui incorporer d'abord les jaunes d'œufs, puis les blancs battus en neige. Mettre le tout dans une forme beurrée et cuire 40 minutes au four jusqu'à ce que le soufflé soit d'un beau jaune doré.

Poireaux

Ingrédients :

- 750 g de poireaux,
- eau salée,
- 40 g de graisse,
- 40 g de parmesan.

Préparation :

Partager les poireaux en deux dans le sens de la longueur et les nettoyer avant de les couper en morceaux de 20 cm. Faire cuire 10 minutes avec beaucoup d'eau salée dans une marmite découverte. Egoutter les poireaux, puis les faire étuver au four dans une casserole beurrée. peu avant de dresser, soupoudrer de fromage, le laisser fondre et servir ces poireaux, comme premier plat ou comme garniture, avec du jambon, de la langue de bœuf ou de la saucisse ou du saucisson chauds.

Ramequins

Ingrédients :

- 100 g de fromage,
- 25 g de beurre,
- 1 cuillerée à soupe de farine,
- sel, poivre,
- 3-4 œufs,
- 250 g de pâte à gâteaux,
- un peu de crème.

Préparation :

Bien mélanger les œufs avec la farine, la crème, le beurre, le sel, le poivre et 50 g de fromage râpé, puis ajouter 50 g de fromage coupé en petits dés. Foncer de pâte à gâteaux de petites formes beurrées, les remplir à moitié de la masse ci-dessus et les glisser au four dont la chaleur ne doit monter que lentement. Servir les ramequins d'un beau brun-doré immédiatement au sortir du four.

Bricelets

Chauffer et graisser le fer à bricelets avant l'emploi. Les bricelets peuvent être faits au sel ou au sucre.

1. Bricelets simples au sel, 250 g de farine, 50 g de beurre, 50 g de saindoux, 1 1/2 dl d'eau, 1 cuillerée à thé rase de sel.

Frotter finement le beurre et le saindoux avec la farine, ajouter l'eau tiède dans laquelle on aura fait fondre le sel. Mettre la pâte un certain temps au froid. A la cuiller, détacher une portion de pâte pour l'insérer dans le fer à bricelets et faire dorer brun clair des deux côtés.

2. Bricelets au sucre : 500 g de farine, 250 g de sucre, le zeste râpé d'un demi-citron, 1 œuf, 1 jaune d'œufs, env. 1 dl d'eau légèrement salée. Mélanger les œufs avec le sucre, ajouter l'eau salée, puis le beurre fondu mais à peine tiède. En dernier lieu, viennent le zeste de citron et la farine, Cette pâte se cuit dans le fer à bricelets de la même manière qu'indiqué ci-dessus.

Küsnacht : remise du Grand Prix annuel de littérature gastronomique

L'Académie suisse des gastronomes a décerné le Grand Prix annuel de littérature gastronomique à Mme Elfie Casty, de Klosters (GR), à Küsnacht (ZH). Ce prix est destiné à encourager l'art culinaire sous la forme de recettes exprimant l'invention, l'originalité et la maîtrise d'un chef, indique un communiqué de l'Académie suisse des gastronomes, sise à Colombier (NE). Après avoir été chef de cuisines pendant plusieurs années, Mme Casty donne actuellement des cours de cuisine et écrit des ouvrages culinaires.