Gastronomie : pique-nique gourmand

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2001)**

Heft 144-146

PDF erstellt am: **20.05.2024**

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

Pique-nique gourmand

Du mystère, de l'aventure..., mettez du « piment » dans vos explorations culinaires.

Dans sa course folle à la modernité et au confort notre civilisation fait un retour paradoxal aux valeurs ancestrales ; Les Suisses de France sont eux aussi très attachés à leurs traditions et à leurs souvenirs, c'est pourquoi nous vous invitons à faire partager vos plaisirs d'antan par des recettes bien chez nous.

Pour le premier numéro de «Suisse Magazine », nous vous proposons des idées de recettes très à la mode, une communion avec la nature, sortie des sentiers battus : Le pique-nique.

Le pique-nique cultive certains mystères :

Que contient ce panier recouvert d'un tissu ?

Quelle crique pourra nous abriter, loin de toute civilisation ?

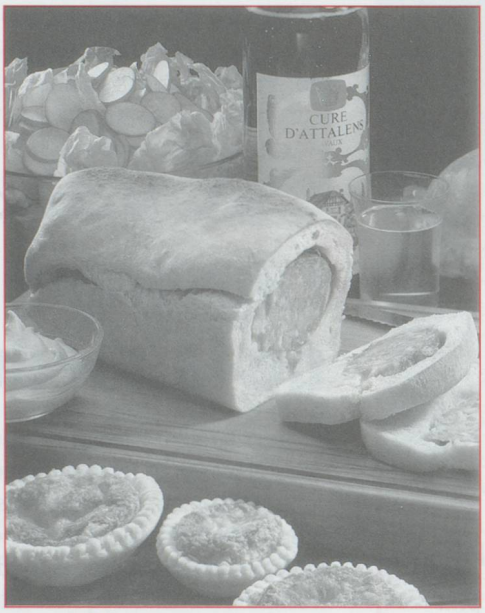
Quelle clairière offrira un tronc en guise de table et de la mousse pour nous asseoir confortablement ?

À quoi allons-nous associer nos victuailles ? Une partie de pêche, de cartes ou de boules ?

Rösti froid

Pourquoi pas entre deux tranches de pain, accompagné de fromage en tranches ou plus osé, en remplacement du pain avec les ingrédients à votre guise ; jambon de montagne, viande des Grison , tomates.

Rösti froid



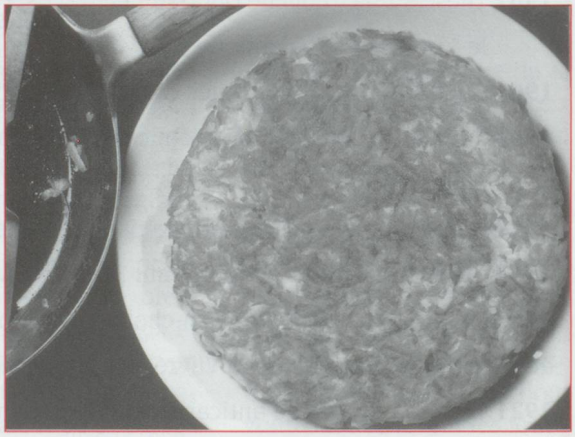
Saucisson en croûte

Saucisson en croûte

La veille cuire un saucisson vaudois. Puis emballer dans une abaisse de pâte de pain de campagne ou dans une brioche salée. Cuire au four à 220° c durant 20 mn, il est prêt à être emporté pour le lendemain.

Bloc note des indispensables

- Un couteau Suisse
- «Essuie-tout» Papier
- Sac plastique, faisant office de poubelle,
- une couverture,
- une glacière pour les boissons fraîches, un thermos pour le chaud,
- des verres ou gobelets.



Tatsch mit Dörrobstkompott

Tatsch mit Dörrobstkompott

«Spätzli rôtis et compote de fruits secs des Grisons»

Faire cuire 100 g d'abricots et de pruneaux secs à petits feu pendant 30 mn en ajoutant 1 dl de vin blanc.

Mélanger, battre 150 g de farine, 3 œufs et 2 dl de lait, un peu de beurre et laisser gonfler 1 heure.

Chauffer à petit feu dans une poêle et partager en plusieurs parties et dorer des deux côtés.

À emballer dans un plat fermant hermétiquement.

Les adresses utiles du pique-nique :

Magasins Geneviève Lethu - *Partout en France*
Malle à pique-nique - environ 400 F.

Le vieux campeur - Paris IVe
Véritable caverne d'Ali, à en rester baba, de l'aventure en plein air... pour tous les pique-niques, mer, campagne, montagne.

Magasins Go sport ou Décathlon - *Partout en France*
Glacière, thermos, acessoires divers (voir au rayon montagne)