Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2003)
Heft: 161-162

Rubrik: Gastronomie : salut les copains

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: 09.07.2025

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

Salut les copains

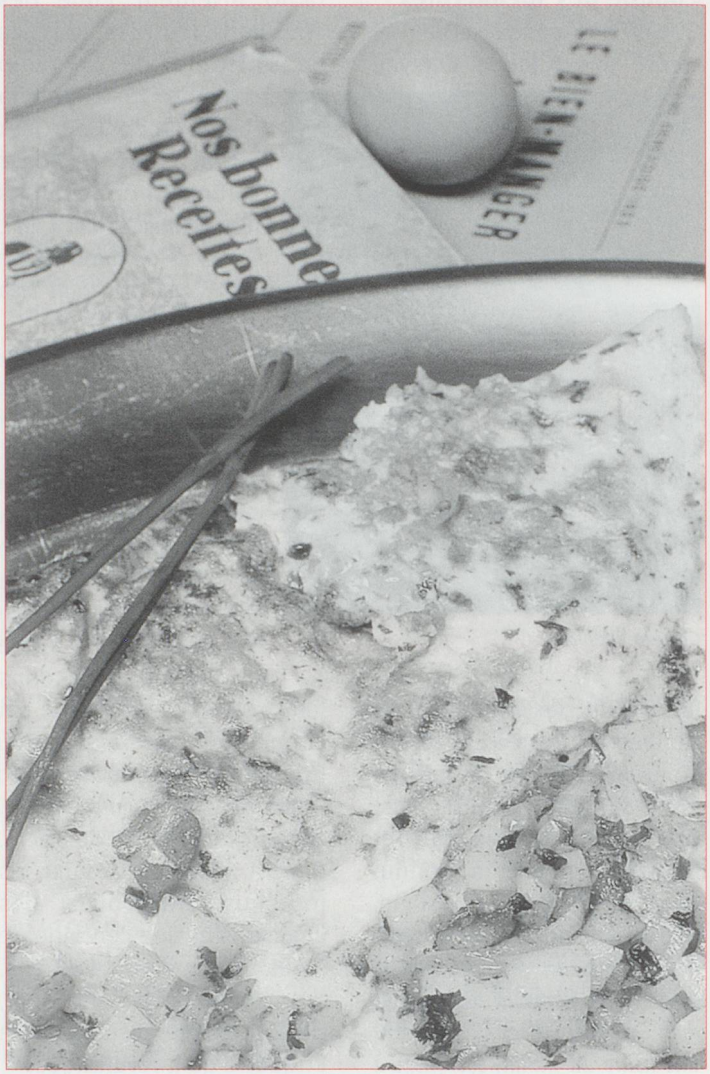
Aujourd'hui, les amis débarquent à l'improviste.
Pour ne pas donner l'impression d'être pris au dépourvu, il va falloir sans en avoir l'air, improviser une recette universelle.

Rappelez-vous vos années de célibat ! Sur l'air de *La Bohème* de Charles Aznavour, lancez-vous dans la recette la plus simple, celle qui se déguste à tous les repas (du petit déjeuner au dîner) en s'accommodant de tout, même " d'un cuisinier qui s'ignore ".
L'omelette en Suisse fait partie des plats traditionnels : dans les campagnes, la nourriture est simple et robuste. Composée de produits de la ferme, l'omelette est une spécialité revendiquée par tous les cantons.

Préparation

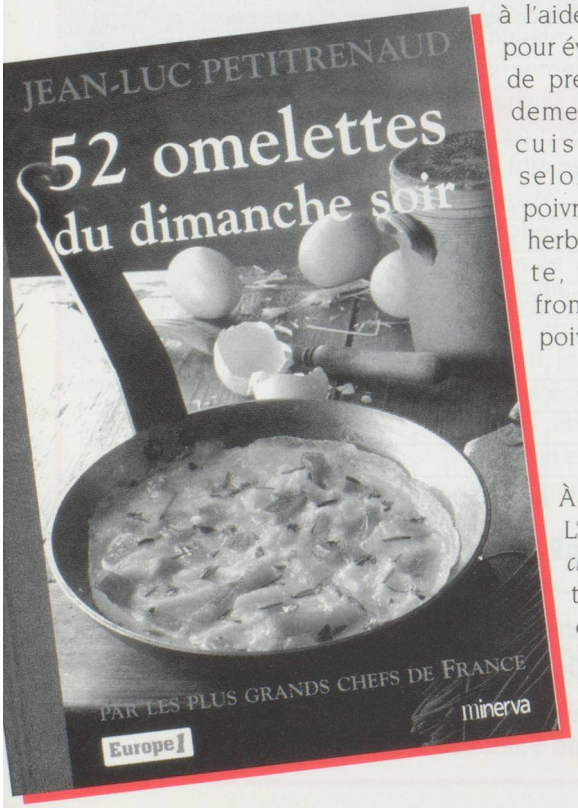
Graissez la poêle en laissant fondre du lard ou selon de la graisse d'oie. Ajoutez les pommes de terre préalablement coupées en dés (tout est bon avec l'omelette : saucisses, jambon, oignons, lapin, poulet, tomates, champignons, truffes... C'est très pratique pour finir les restes !). Cassez les œufs dans un bol. Battez-les à la fourchette (au fouet, les œufs perdent en densité) en y ajoutant un demi-verre de lait. Versez le tout dans la poêle. Laissez cuire à feu doux deux à trois minutes en remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule, pour éviter à l'omelette de prendre trop rapidement. Pendant la cuisson, ajoutez selon votre goût : du poivre au moulin, des herbes (ciboulette, estragon...), du fromage râpé, des poivrons...

Alexandre Pierquet



Le restaurant " Les Décors " propose dans sa carte (de spécialités suisses) :
Omelette aux cèpes et Röstis
ou
Omelette du Curé (Cèpes et Foie gras de canard)

Les Décors - 18, rue Vulpian - 75013 Paris



À lire
L'omelette du dimanche soir (52 recettes par des grands chefs) de Jean-Luc Petit-Renaud, éditions Minerva.

Du lait dans l'omelette ?

Les copains qui m'ont surpris par leur visite l'ont été à leur tour. Remplacez le lait par de la crème fraîche pour donner à votre omelette plus d'épaisseur et d'onctuosité, par de la bière blonde pour lui donner un rien de sucré, par du citron pour lui donner du mordant, ou du vin blanc pour lui donner un petit goût qui va avec.