Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2007)
Heft: 211-212

Rubrik: Gastronomie

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: 15.07.2025

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

Läckerlis de Berne

Les *läckerlis* de Bâle sont célèbres ; ceux de Berne le sont moins, mais pourquoi ne pas les essayer ? Ils sont bons.

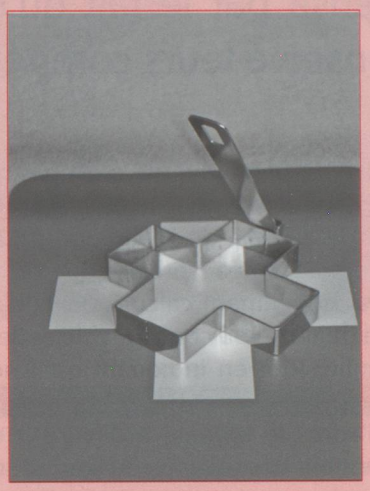
Ingrédients :

- 500 g de sucre - • 250 g d'amandes non pelées -
- 250 g de noisettes
- 50g de farine
- 1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
- 100 g d'orangeat
- 1 cuillerée à soupe de miel
- 4 à 5 blancs d'œufs

Battre les blancs d'œufs en neige.

Préparer une pâte en mélangeant tous les ingrédients, sauf les blancs d'œufs qui seront incorporés en dernier.

Abaisser à 1 cm d'épaisseur la pâte ainsi obtenue. Utiliser une forme pour diviser les *läckerlis*, on choisit la forme (pas trop grande) du modèle que l'on veut.



Détacher les *läckerlis* et les poser sur une plaque beurrée.

Faire cuire au four pendant 20mn à 200°C ; immédiatement au sortir du four, badigeonner au pinceau d'un sirop de sucre pas trop épais.

C'est le temps de carnaval : galettes de carnaval dites Blätz

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 120-180 g de beurre
- 2 cuillerées à thé de sel
- 8 dl de lait.

Faire fondre le beurre et laisser refroidir.

Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède.

Sur la farine : verser le beurre fondu à peine tiède, le sel et le lait pour en faire rapidement une pâte que l'on abaisse à 3mm d'épaisseur.

Découper celle-ci en carrés (10cm de côté environ).

Cuire les galettes dans de l'huile très chaude et les saupoudrer à volonté de sel et de cumin.

Si les galettes ne sont pas consommées tout de suite, on peut les ranger les unes sur les autres dans un récipient en grès couvert pour qu'elles ne durcissent pas.

Merveilles à la zurichoise ou Eierörli

Ingrédients :

- 8 œufs
- ½ tasse de crème
- 1 pincée de sel
- 3 cuillerées à soupe de sucre
- 25 g de beurre liquide
- 700 g de farine
- graisse à frire

Battre ensemble œufs, crème, sel, sucre et beurre pendant un quart d'heure, puis y incorporer la farine petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit assez épaisse ; la pétrir un peu pendant quelques instants avant de la laisser reposer au chaud pendant trois quarts d'heure environ.

Découper alors la pâte en morceaux de la grosseur d'une petite pomme que l'on abaissera aussi mince que possible avant de l'étendre encore à la main avec précaution.

La pâte devrait être aussi fine que du papier de soie.

Cuire les merveilles dans de l'huile très chaude dans une poêle de petit format pour qu'elles soient bosselées.

La cuisson terminée, saupoudrer de sucre très fin. Ces merveilles peuvent être gardées une à deux semaines.

En apéritif : petits feuilletés au sbrinz (1)

- Papier sulfurisé
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf bien battu
- 100 g de sbrinz râpé
- Muscade ou poivre, selon les goûts

Si la pâte feuilletée dont on dispose est ronde, l'étaler en rectangle avec le rouleau à pâtisserie.

Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur environ et en badigeonner une face avec l'œuf battu.

Saupoudrer les 100 g de sbrinz sur la face de la pâte préalablement enduite et presser légèrement.

Assaisonner de muscade ou de poivre selon les goûts.

Découper la pâte en bandes de 2 cm de largeur environ. En fonction de la longueur désirée, partager chaque bande en deux ou trois morceaux.

Saisir les bandes de pâte à chaque extrémité (en laissant à l'extérieur la face badigeonnée et saupoudrée) et tourner chaque extrémité dans le sens contraire à l'autre.

Disposer les feuilletés sur une plaque chemisée de papier sulfurisé en respectant une distance de 5 cm environ.

Glisser les feuilletés au milieu du four préchauffé à 220°C. Réduire la température à 180°C et laisser cuire jusqu'à ce que les feuilletés soient joliment dorés (environ 20 minutes).

Source : Pâtisserie Kofler, 8620Wetzikon

(1) Ndlr : Il est vrai que le sbrinz se trouve essentiellement en Suisse ; mais, en attente de prochains séjours pour en rapporter, on peut remplacer le sbrinz par du parmesan : cette idée pour apéritifs rencontre toujours beaucoup de succès.