Parce que je le Vaud bien : entrée, plat, dessert vaudois

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2014)**

Heft 293-294

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849304

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.

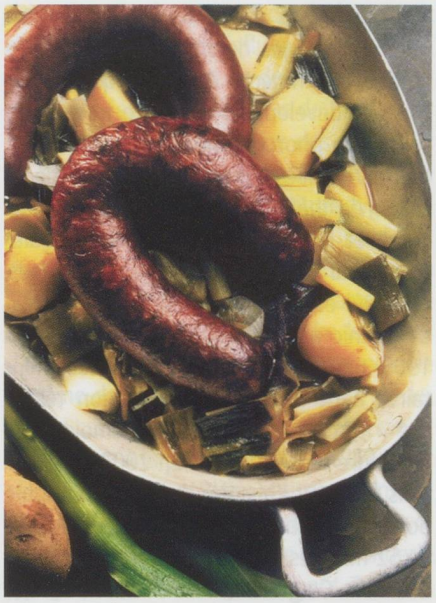
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

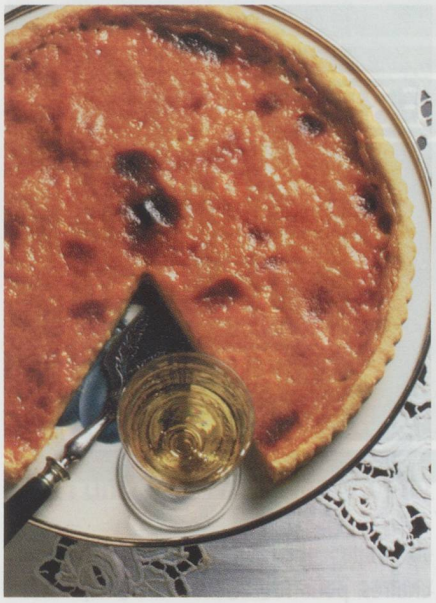
GASTRONOMIE

Parce que je le Vaud bien

Entrée, plat, dessert vaudois



Papet vaudois



Tarte à la raisinée

Beignets de Vinzel

La recette de ces fameux beignets remonte au XIXe siècle. Elle fut rapportée à l'issue de la guerre de Crimée par des mercenaires suisses de La Côte, engagés dans la bataille qui vit tomber le fort de Malakoff. Celui-ci assurait la défense de Sébastopol et fut pris d'assaut par les Français en 1855.

Pour 4 personnes. Temps de préparation : 30 min.

Ingrédients : 600 g de gruyère salé, 30 g de farine, 2 œufs, 1 gousse d'ail écrasée, 8 tranches de pain paysan découpé à l'emporte-pièce rond de 8-10 cm, poivre de Cayenne, muscade, 1 filet de vin blanc, 1 filet de kirsch, condiment au vinaigre, huile pour frire.

Préparation : Mélanger le fromage râpé, la farine, les œufs, l'ail, les épices, le vin blanc et le kirsch en une pâte lisse et compacte. Tartiner les tranches de pain en formant un dôme et bien lisser. Les faire tremper dans une friture à 180°C, dorer. Égoutter sur un papier. Les servir immédiatement avec des condiments au vinaigre.

Boisson recommandée : Dorin de Vinzel.

Papet vaudois

S'il est un plat qui a des racines, c'est bien celui-là. Un hymne au roi des légumes du terroir : le poireau. Il permet d'apprécier hautement saucisses et saucissons dans la fabrication desquels les Vaudois sont passés maîtres et il en forme la plus digne des escortes. Chaque région est dépositaire d'une recette « bien à elle », mais l'exaltation gustative est partout la même.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 1 h 15 min.

Ingrédients : 1,5 kg de poireaux verts et blancs coupés en tronçons, 700 g de pommes de terre épluchées et émincées, 50 g de saindoux, 80 g d'oignons émincés, 3 dl de vin blanc sec, 3 dl de bouillon de bœuf, 1 dl de crème, sel, poivre et noix de muscade, 1 trait de vinaigre.

Préparation : Faire suer les oignons et les poireaux. Assaisonner. Cuire pendant 15 minutes au bouillon et vin blanc. Ajouter les pommes de terre et, éventuellement, un saucisson cuit aux deux tiers. Faire cuire encore pendant 10 à 15 minutes. Ajouter la crème, laisser mijoter. Au moment de servir, napper d'un trait de vinaigre.

Remarque : Le papet se sert avec le saucisson vaudois (saucisson de porc fumé) ou une saucisse aux choux ou au foie. Cuire le saucisson dans l'eau un point au-dessous de l'ébullition pendant 20-30 minutes, la saucisse durant 15 minutes au maximum. Le ou la placer sur les poireaux et continuer à le ou la cuire sans couvrir.

Boisson recommandée : Dorin d'Yvorne ou Salvagnin de La Côte.

Tarte à la raisinée

Pour une plaque de 28-30 cm de diamètre.

Ingrédients : 400 g de pâte brisée, 1 l de jus de pomme ou de poire, 1,5 dl de lait, 180 g de crème entière, 1 cuillère à soupe de beurre, 2 œufs battus, 1 cuillère à soupe de sucre.

Préparation : Abaisser la pâte à la grandeur nécessaire, la déposer sur la plaque graissée. Mettre au frais. Pour la raisinée, faire réduire le jus de poire ou de pomme à 150 ml et le mettre de côté. Bien remuer le lait, la crème et la farine dans une casserole et faire chauffer en continuant de remuer. Ajouter le beurre, remuer, puis laisser refroidir. Préchauffer le four à 200°C. Incorporer la raisinée au mélange lait, crème, farine et beurre en même temps que les œufs et le sucre. Verser la masse sur la pâte. Faire cuire la tarte au milieu du four pendant 30-40 min à 200°C. ■

NDLR : Contrairement à ce qu'écrivent à tort certains ouvrages, nous parlons bien ici de la raisinée, qui malgré son nom de vin cuit est faite essentiellement à base de poire. Le raisiné est quant à lui une spécialité bourguignonne et aussi charentaise, faite essentiellement à partir de raisins.