Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2014)
Heft: 299-300

Artikel: En Appenzell
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-849330

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: 02.07.2025

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

GASTRONOMIE

En Appenzell

Jules Moser, Berne – Viridis, Cuisine suisse

Quenelles au fromage.

Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Gâteau épicé au miel.

Quenelles au fromage

Ingrédients : 150 g de fromage d'Appenzell râpé, 2 dl de lait, 250 g de farine blanche, une cuillère à café de poudre à lever ou levure chimique, 2 dl de bière blonde, 4 œufs, jaunes et blancs séparés, 1 pincée de sel, huile pour frire.

Préparation : Faire chauffer le lait, ajouter le fromage d'Appenzell et le faire fondre en remuant constamment. Laisser refroidir. Mélanger la farine et la levure chimique et l'ajouter à la masse de fromage, ainsi que la bière. Incorporer un à un les jaunes d'œufs à la masse. Battre les blancs en neige avec un peu de sel et les incorporer à la masse. Faire chauffer l'huile à frire à environ 180 °C. Transvaser la masse dans un sac à douille. Presser des portions directement dans l'huile chaude et les frire, bien dorées. Alors déposer les quenelles sur du papier de ménage et les servir chaudes. Ne pas les cuire trop longtemps, pour éviter qu'elles ne deviennent amères.

Conseil : Servir avec une salade de choux.

Gâteau épicé au miel

Pour 8-10 personnes. Temps de préparation : 1 h.

Ingrédients : 200 g de miel coulant, 200 g de sucre, 500 g de farine bise, 20 g de beurre, 1 dl de lait, 1 œuf, 15 g de poudre à lever, une pincée de cannelle en poudre, 10 g de clous de girofle en poudre, muscade et cardamone.

Préparation : Faire fondre dans une bassine en cuivre le miel (au bain-marie ou à feu doux). Séparément, chauffer le lait et le sucre. Ajouter au miel le lait et le sucre et mélanger à feu doux. Laisser refroidir. Dans une autre bassine, mettre la farine, ajouter le mélange de miel et lait et les autres ingrédients. Travailler le tout comme une pâte jusqu'à consistance assez ferme. Sur une plaque de pâtisserie beurrée, préparer un fond avec la masse de 22-24 cm de diamètre et de 3,5 cm de hauteur. Avec un pinceau, badigeonner avec du lait. Faire des dessins (motifs) avec une fourchette. Cuire au four, 30 min à 180 °C, vérifier la cuisson avec une aiguille.

Soupe aux oignons, cumin et croûtons

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 15-20 min.

Ingrédients : 1,5 l de bouillon de bœuf, 60 g de beurre, 150 g d'oignons émincés, 5-10 g de cumin selon goût, 20 g de ciboulette ciselée, 100 g de croûtons de pain paysan, sel, poivre.

Préparation : Faire suer les oignons et le cumin dans la moitié du beurre. Colorer légèrement. Mouiller au bouillon. Ajouter la ciboulette (en garder une pincée pour garnir au moment de servir). Laisser bouillir environ 5 min. Vérifier l'assaisonnement. Servir avec les croûtons préalablement dorés dans l'autre moitié du beurre. Parsemer de la ciboulette au moment de servir.

Remarque : Servir dans une vaisselle rustique. ■