Dégustez l'Argovie

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

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

Heft 301-302

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849335

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

Dégustez l'Argovie

Jarret de veau à l'argovienne

En tant que tel, le jarret de veau est un plat sans frontières. Sans doute moins connu que l' « osso buco » du Tessin, le mets proposé par les Argoviens est spécifique par son apprêt qui sollicite la participation du pruneau et de la carotte, oriflammes de l'agriculture locale. Ces deux produits dont il n'est *a priori* pas évident qu'ils puissent former un couple harmonieux trouvent ici une utilisation originale.

Pour 3-4 personnes. Temps de préparation : 2 h.

Ingrédients : un jarret de veau, 100 g de pruneaux secs, 100 g de carottes en julienne, 100 g de petits oignons, 60 g de mirepoix[1], 50 g de purée de tomates, 60 g de beurre, 1 dl de vin blanc sec, 2 dl de fond brun, persil haché, huile pour rôtir, sel, poivre.

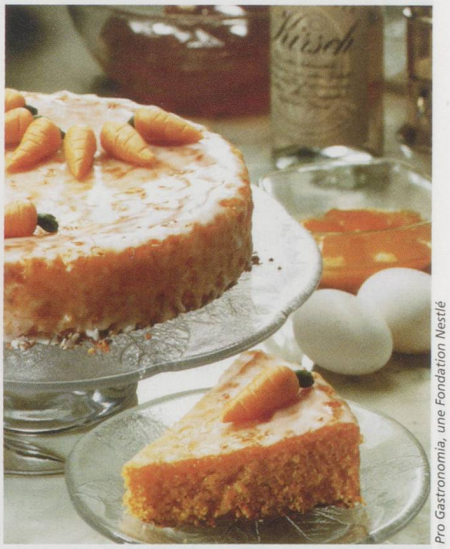
Préparation : Colorer le jarret dans une casserole. Ajouter la mirepoix et bien la faire suer. Ajouter la purée de tomates. Déglacer au vin blanc. Laisser réduire. Mouiller au fond brun. Laisser mijoter environ 40 min. Faire tremper les pruneaux environ 10 min dans un sirop chaud. Glacer les petits oignons. Faire suer la julienne de carottes. Retirer le jarret. Passer le fond, vérifier l'assaisonnement. Napper et garnir avec pruneaux, julienne de carottes, oignons et persil haché.
Remarque : Peut se faire avec le jarret coupé en rondelles. Servir en garniture une petite jardinière de légumes et des pommes croquettes, par exemple.
Boisson accompagnante : Pinot noir de Zurich.

Tourte aux carottes

La culture des légumes est en grande partie à l'origine de l'intense activité industrielle du canton d'Argovie, dans le domaine des conserves. Ici, la carotte (*Rüebli* en suisse alémanique) est reine et semble être douée du don d'ubiquité puisqu'on la retrouve jusque dans les desserts. La tourte aux carottes est un classique dont la réputation a depuis longtemps franchi les frontières cantonales. D'aucuns avancent qu'elle est meilleure après deux jours, la carotte prévenant le dessèchement.

Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Jarret de veau à l'argovienne.



Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Tourte aux carottes.

Pour 10-12 personnes. Temps de préparation : 1 h 30 min.

Ingrédients : 5 jaunes d'œufs, 300 g de sucre, zeste de 2 citrons râpés, 300 g d'amandes moulues, 300 g de carottes râpées fines, 75 g de fécule, une pincée de cannelle en poudre, une prise de girofle en poudre, 10 g de poudre à lever, 5 blancs d'œufs en neige, une pincée de sel, 30 g de gelée d'abricots, 1 citron (jus), 0,5 dl de kirsch.

Préparation : Faire mousser les jaunes d'œufs avec sucre, jus de citron et zeste de citron. Ajouter les carottes râpées et les amandes. Ajouter fécule, cannelle, poudre de girofle et poudre à lever, toujours en mélangeant. Ajouter ensuite le kirsch. Incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige. Cuire au four pendant 60 min à 180 °C dans un cercle de 24 cm de diamètre et 5 cm de haut. Badigeonner à l'abricot. Glacer au fondant tiède très clair. Décorer de petites carottes en massepain.

Biscuits à l'anis de Baden

Pour 30 personnes. Temps de préparation : 2 h 30 min.

Ingrédients : 500 g de sucre glace, 6 œufs entiers, 7 cl d'eau, 650 g de farine fleur, une prise de sel, 35 g d'anis en grains.

Préparation : Chauffer légèrement les œufs, le sucre et l'eau. Fouetter au ruban (consistance lisse et ferme). Ajouter les grains d'anis, la farine et le sel, incorporer délicatement. Laisser reposer 45 min. Former des rouleaux de la grosseur d'un doigt. Découper des morceaux de 5 cm de long. Les inciser au-dessus 3 à 4 fois en forme de crête. Replier un peu les extrémités en forme de croissants. Disposer sur une plaque beurrée et farinée. Les laisser sécher pendant 2 h. Cuire au four à 170-180 °C pendant 7 à 10 min.
Boisson accompagnante : thé ou café. ■

1 Mélange de carottes, oignons, céleri taillés en gros dés.