Un repas jurassien

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2015)**

Heft 313-314

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849290

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

Un repas jurassien

Mousse de truite jurassienne

La truite affectionne tout particulièrement l'eau fraîche des ruisseaux. Or, ceux-ci sont fort nombreux dans le Jura dont le charme leur doit beaucoup. Mais c'est la truite du Doubs qui est la reine des eaux jurassiennes. Au même titre que ses congénères, moins vigoureuses, elle participe à l'élaboration de plats très diversifiés.

Plat : pour 6-8 personnes.

Entrée : pour 12 personnes.

Temps de préparation et de cuisson : 1 h 30 min.

Ingrédients : 4 truites portions, 9 œufs, 5 dl de lait, 5 dl de crème + 2 dl pour la sauce, 20 g de ciboulette ciselée, poivre blanc, sel, 200 g de beurre, 8 lames de truffes, 12 fleurons de pâte feuilletée, poivre blanc, sel.

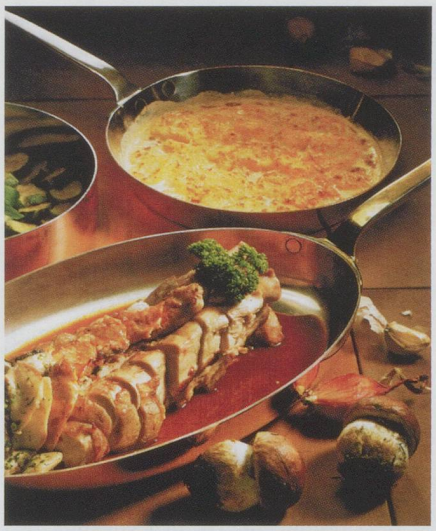
Pour le fumet de poisson : un filet d'huile d'olive, 80 g d'oignons coupés en paysanne, 80 g de carottes coupées en fines lamelles, 150 g de bouquet garni, 3 dl de vin blanc sec et ¾ l d'eau,

Préparation : Prélever les filets de truite en réservant les arêtes et les têtes pour le fumet. Hacher et passer la chair au tamis. Beurrer des moules à darioles (ou à flan). Les remplir de l'appareil. Cuire au four à 160 °C dans un bain-marie pendant 40 min en couvrant avec du papier alu. Retirer les mousses de truite du four, démouler et dresser sur plat. Napper avec la sauce. Décorer de lames de truffe et de fleurons.

Sauce : Préparer le fumet de poisson[1], réduire de moitié. Passer, crémer et incorporer le beurre en flocons au fouet. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter la ciboulette ciselée.

Boisson accompagnante : auvernier blanc, dorin vaudois ou twanner.

[1] Préparer le fumet en faisant cuire les oignons, les carottes et le bouquet garni dans un filet d'huile d'olive ; rajouter les arêtes et les têtes de truite. Laisser cuire quelques minutes à feu doux pour les raidir sans coloration, mouiller avec l'eau, ajouter le vin blanc. Faire cuire à feux doux pendant 20 min, filtrer.



Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Filets de lapereau.

Filets de lapereau sur bolets frais

Dans le Jura, les clapiers sont toujours bien garnis et la chair des jeunes lapins élevés en plein air ne manque pas d'apporter sa contribution à la cuisine simple et saine que louait Jean-Jacques Rousseau. Quant au bolet, mets des dieux pour les Romains, on le trouve en abondance dans les forêts jurassiennes qui sont à cet égard un authentique paradis.

Pour 3-4 personnes.

Temps de préparation et de cuisson : 1 h.

Ingrédients : 1 râble de lapereau (environ 600 g), 2 gousses d'ail en chemise, 1 échalote hachée, 2 échalotes en quartiers, 30 g de persil haché, 100 g de beurre, 1 dl de vin blanc sec, 2 dl de fond brun lié, 150 g de bolets frais, huile, sel et poivre.

Préparation : Inciser le râble le long de la colonne. Poêler jusqu'à coloration. Assaisonner. Déposer dans le four après avoir ajouté l'ail et les échalotes en quartiers. Cuire pendant 15 min. Émincer et faire suer les bolets dans la moitié du beurre avec le persil et de l'échalote hachée. Assaisonner. Dresser sur un plat beurré ou dans une sauteuse de cuivre. Retirer le râble après la cuisson, dégraisser, faire saisir le fond. Déglacer au vin blanc, ajouter le fond brun et réduire, passer la sauce. Hors du feu, incorporer l'autre moitié du beurre en flocons. Extraire les filets du râble, les trancher, les dresser sur le râble et garnir de bolets. Napper légèrement de sauce et servir le reste à part.

Remarque : S'accompagne d'un gratin de pommes de terre léger et de courgettes meunière au beurre.

Boisson accompagnante : auvernier rouge ou œil-de-perdrix.

Striflates avec de la crème à la vanille

Pour 10 pièces environ

Ingrédients : Pâte : 2 œufs, 1 pointe de couteau de sel, 1 cs de sucre, 2 cs de kirsch, 200 g de farine, env. 2 dl de lait tiède. Huile à frire. Crème à la vanille : 3,5 dl de lait, 1 cc de maïzena, 1-2 cs de sucre, 2 jaunes d'œufs, ½ gousse de vanille fendue. Sucre glace pour saupoudrer.

Préparation : 1. Pour la pâte, battre les œufs avec le sel, le sucre et le kirsch. Ajouter la farine et autant de lait que nécessaire pour former une pâte souple et homogène. Laisser reposer à couvert durant 2-3 heures.

2. Pour la crème à la vanille, mélanger soigneusement dans une casserole le lait, la maïzena, le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter la gousse de vanille. Chauffer tous les ingrédients en remuant constamment jusqu'à parfaite liaison sans faire bouillir. Laisser refroidir et enlever la gousse de vanille.

3. Chauffer 3 cm d'huile à 180 °C dans une friteuse ou une poêle. Mettre la pâte dans un entonnoir et la faire tomber dans l'huile en décrivant de fines spirales du centre de la poêle vers l'extérieur. Frire jusqu'à belle coloration dorée. Tourner à l'aide d'une écumoire et dorer l'autre face. Déposer les striflates sur du papier absorbant pour les dégraisser, puis saupoudrer de sucre glace.

4. Dresser sur des assiettes et accompagner de crème à la vanille.

(Source : swissmilk.ch)