Un menu lucernois

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

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

Heft 315-316

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849300

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 menu lucernois

Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Luzerner Chügelipastete.

Tranches forestières de l'Entlebuch

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 45 min.

Ingrédients : 5 tranches de pain noir grillé, 150 g de jambon en tranches, 250 g d'emmental en tranches, 400 g de chanterelles, cèpes, pleurotes selon marché, 1 échalote hachée, 40 g de beurre, 20 g de farine, 1 dl de vin blanc, 1 dl de fond de sauce brun, 1 dl de crème, 5 demi-poires pochées au sirop avec leur peau, marjolaine, sel et poivre noir du moulin pour l'assaisonnement, persil haché.

Préparation : Couvrir les tranches de pain avec le jambon. Faire suer les champignons et l'échalote. Assaisonner, fariner, mouiller au vin blanc et au fond brun et laisser mijoter 5 min. Ajouter la crème et la marjolaine, donner un bouillon. Vérifier l'assaisonnement. Dresser trois quarts des champignons sur les tranches de pain avec le jambon. Recouvrir d'une autre tranche de jambon et de fromage. Gratiner légèrement. Garnir de quelques champignons. Présenter sur assiette avec les poires chaudes coupées en éventail et décorer de persil haché.

Remarque : choisir une variété de poires à cuire. Boisson accompagnante : Riesling-Sylvaner ou Dorin.

Luzerner Chügelipastete (Croustade à la lucernoise)

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 1 h 45 min.

Ingrédients : 400 g de pâte feuilletée. Pour la sauce : 60 g de beurre, 60 g d'oignons hachés, 1 gousse d'ail hachée, persil haché, un peu de zeste de citron, 40 g de farine, 2 dl de vin blanc, 3 dl de fond blanc de veau, sel, poivre. Pour la garniture : 50 g de beurre, 50 g d'oignons hachés, persil haché, 1 dl de vin rouge, 200 g de viande de porc coupée en dés (viande tendre), 200 g de viande de veau coupée en dés, 200 g de chair à saucisse de veau et de porc en forme de petites quenelles déjà pochées, 80 g de raisins secs trempés dans l'eau, 100 g de champignons frais en quartiers, 2 dl de crème, 100 g de pommes fruits en brunoise, sel et poivre.

Préparation : Faire une grande croustade ou des croustades individuelles. Pour la sauce : Faire suer les oignons, l'ail et le persil. Ajouter la farine. Mouiller au vin blanc et fond blanc. Assaisonner. Laisser cuire pendant 20 min. Ajouter le persil et le zeste de citron. Mettre de côté, la sauce doit être assez épaisse. Pour la garniture : Faire suer dans le beurre les deux viandes et les champignons, les oignons et le persil. Déglacer au vin rouge. Ajouter les raisins et la crème. Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite (environ 30 min). Ajouter les quenelles et la sauce préparée précédemment. Mélanger délicatement le tout en incorporant les pommes fruits. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, réduire la farce jusqu'à consistance épaisse. Remplir la croustade et servir les restes à part.
Boisson accompagnante : Riesling-Sylvaner de Lucerne, Dorin de la Côte.

Lozärner Birewegge (Pain lucernois aux poires)

Ingrédients : 250 g de pâte feuilletée, 1 œuf, 450 g de poires séchées, 150 g de pruneaux secs, 50 g de figues séchées, 100 g de cerneaux de noix, 50 g de raisins secs, 75 g de sucre ou de raisinée (mélasse de poire), 1 cuillère à soupe d'épices à Birewegge (peut être remplacée par un mélange d'épices pour pain d'épices), 5 cl de kirsch ou de Träsch (eau-de-vie de fruits mélangés).

Préparation : Tremper toute une nuit les fruits secs dans l'eau froide. Le lendemain, faire bouillir dans l'eau de trempage pendant 30 min. Dans un tamis, retirer les tiges et les cailloux. Hacher finement les fruits. Mélanger tous les ingrédients de la garniture. Préchauffer le four à 180°C. Rouler la pâte en un rectangle de 26 cm x 43 cm. Répartir la garniture sur la pâte, laisser 3 cm de bords libres. Plier. Badigeonner la partie inférieure de la pâte avec le blanc d'œuf battu, appuyer sur le bord. Placer le pain sur une feuille de papier de cuisson. Badigeonner avec le jaune d'œuf. Piquer plusieurs fois la pâte avec une fourchette. Placer le pain au milieu du four, faire cuire 30 à 40 min à 180°C. Servir comme pâtisserie ou en accompagnement de fromages à pâte dure avec un vin rouge. ■