Délices neuchâteloises

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 317-318

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-864585

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

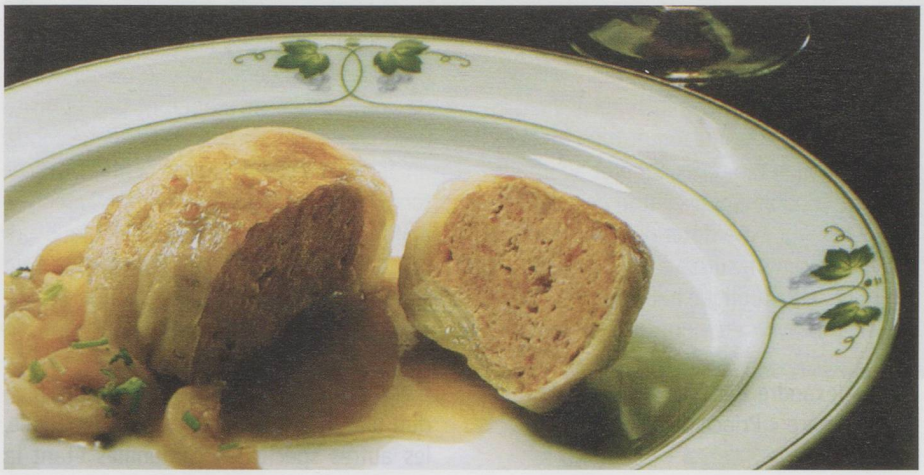
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

GASTRONOMIE

Délices neuchâteloises



Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Chou farci de la Béroche

Filets de bondelle à la neuchâteloise

Pour 5 personnes. Temps de préparation et de cuisson : 40 min.

Ingrédients : 1 kg de filets de bondelle (poisson proche des lavarets et des féras) sans peau, 3 dl de vin rosé de Neuchâtel « Œil de Perdrix » ou de vin blanc sec, 2 dl de crème fraîche, 2 jaunes d'œufs, 60 g de beurre, 20 g de ciboulette ciselée, jus d'un demi-citron, sel et poivre pour assaisonnement.

Préparation : Beurrer une cocotte ou un plat à gratin. Disposer les filets en les pliant. Assaisonner. Mouiller avec le vin. Couvrir avec du papier alu, porter à ébullition puis pocher au four 8 min environ. Retirer les filets et les dresser sur un plat. Réserver au chaud. Réduire le fond de cuisson. Ajouter hors feu la liaison (crème et œufs), le jus de citron et la ciboulette. Vérifier l'assaisonnement. Napper les filets pochés.

Chou farci de la Béroche

La Béroche, qui désigne la paroisse de Saint-Aubin, forte de plusieurs villages, peut s'enorgueillir d'une riche tradition inaugurée par les seigneurs de Gorgier. Les Bérocheux en ont hérité l'art du bien manger, favorisé par la fertilité de leur sol. Il n'y a pas que leur chou à être avantageusement connu mais aussi leur prune dont on tire la fameuse bérudge, une exquise eau-de-vie.

Pour 5 personnes. Temps de préparation et de cuisson : 1 h 30 min.

Ingrédients : 600 g de chou blanc (effeuillé), 150 g de veau haché, 150 g de porc haché, 150 g de jambon et de lard fumé hachés, 3 jaunes d'œufs, 80 g de mie de pain, 60 g d'échalotes hachées, 5 bardes de lard gras larges, 150 g de bouquet garni, 5 dl de bouillon de bœuf léger (éventuellement), 1 pied de veau coupé en deux, préalablement cuit au bouillon ou à l'eau, sel, poivre, noix de muscade.

Préparation : Blanchir les feuilles de chou, les rafraîchir. Faire un mélange avec les viandes hachées, la mie de pain, les échalotes, les jaunes d'œufs et assaisonner. Faire cinq portions égales. Partager le chou effeuillé en cinq parts. Mettre une portion de viande sur chaque part de feuilles. Fermer, mettre les bardes autour du chou et ficeler. Braiser dans le bouillon avec le pied de veau et le bouquet garni pendant 45 minutes environ. Servir sur un plat avec un peu de bouillon. Garnir de pied de veau coupé en julienne.

Boisson accompagnante : Château d'Auvernier (blanc) ou Pinot noir de Neuchâtel.

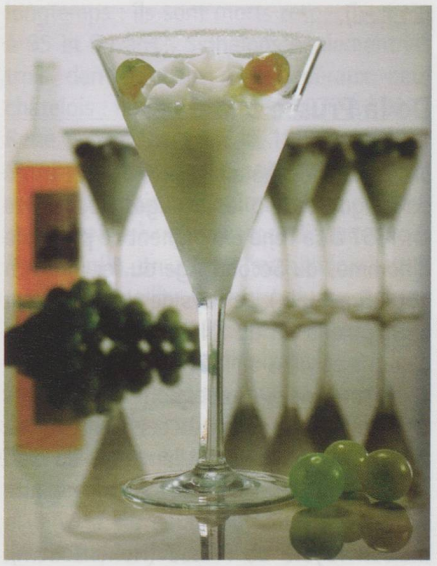
Sorbet au marc

Ce sorbet offre l'occasion de rappeler que Neuchâtel est un canton viticole. Les premiers ceps y furent plantés vers 950 par les moines de l'antique abbaye de Bevaux. Tout naturellement, les Neuchâtelois ont tiré de leur vin ce qui peut contribuer à la digestion, même dissimulé dans un dessert. Pour 8-10 personnes. Temps de préparation : 30 min.

Ingrédients : 5 dl d'eau, 300 g de sucre, 1,5 dl de jus de citron et un peu de zeste râpé, 1 dl de marc de Neuchâtel, 1 blanc d'œuf, 200 g de raisins pelés, macérés au marc.

Préparation : Faire un sirop avec l'eau et le sucre et le laisser refroidir. Ajouter le jus de citron et le zeste. Ajouter le marc. Tourner l'appareil en sorbetière jusqu'à consistance encore légèrement crémeuse. Incorporer le blanc d'œuf légèrement battu. Finir de tourner le sorbet. Le dresser au sac ou en boules dans des verres ou des coupes à champagne. Décorer avec les raisins. Arroser avec le marc où ont trempé les raisins.

Remarque : Utiliser de préférence un marc jeune et blanc. ■



Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé