Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 12 (1973-1974)
Heft: 47

Rubrik: La page de la femme : un tour à la cuisine

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: 03.07.2025

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

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

APPENZELL

pâte feuilletée
fromage gras appenzellois
1 œuf

COUSSINETS AU FROMAGE

Abaisser la pâte à 1/2 cm d'épaisseur.

La découper en carrés de 8 cm de côté.

Préparer les bâtonnets de fromage de 6 cm de longueur.

Les déposer sur la moitié du carré de pâte.

Badigeonner les espaces libres à l'œuf.

Replier la pâte afin de recouvrir le fromage.

Appuyer légèrement sur les bords, dorer.

Cuire à four chaud 15 à 20 minutes.

Servir de préférence avec de la salade.

VAUD

600 gr. de filets de sole
30 gr. de beurre
2 échalotes
2 gousses d'ail
sel, poivre
Fondor - 2 dl. de crème

FILETS DE SOLES DES POTES

Mettre à froid dans une casserole le beurre, les échalotes et l'ail haché très fin, ajouter les filets de sole.

Assaisonner avec le sel, poivre et Fondor et laisser mijoter le tout environ 10 minutes. Sortir les filets et laisser réduire le jus.

Faire revenir la crème à part et ajouter la réduction passée au tamis et lier au beurre manié.

BÂLE

1 cuillère à soupe de graisse
2 oignons
1 à 2 cuillères à soupe de paprika
1 cuillère à soupe de graisse
250 gr. de viande de bœuf
1 1/2 l. d'eau
1 sachet de potage
Oxtail Maggi
1 petite pomme de céleri
2 pommes de terre
2 carottes
cumin
poivre
sel à volonté

POTÉE « GOULASH »

En Suisse se mange de préférence en hiver.

Faire revenir les oignons émincés dans la graisse, saupoudrer de paprika, puis mettre cette préparation de côté.

Chauffer la 2e partie de la graisse.

Rissoler la viande coupée en petits dés. Ajouter le potage Oxtail, puis les oignons déjà préparés. Assaisonner.

Laisser cuire 3/4 d'heure à couvert.

BERNE

1 filet de porc
quelques tranches de jambon cuit
parmesan râpé
un peu de crème fraîche
paprika
Fondor

FILETS MIGNONS EN CHEMISE

Couper le filet en tranches de 1,5 cm d'épaisseur.

Assaisonner la viande.

Envelopper chaque tranche dans du jambon cuit.

Disposer cette préparation dans un plat à gratin beurré.

Saupoudrer de parmesan et arroser de crème, assaisonner.

Cuire environ 20 minutes dans un four chaud.

GLARIS

750 gr. de farine fleur
4 œufs
1 dl. de crème
4-5 dl. d'eau
1 cuillère à soupe de sel
eau salée
1 morceau de gruyère
1 morceau de beurre
3 gros oignons

KNÖPFLI À LA MODE GLARONAISE

Mélanger dans un bol la farine, les œufs, la crème, l'eau et le sel.

Battre cette pâte jusqu'à formation de bulles.

Laisser reposer 1 heure.

Partager la pâte en 4 parties.

Passer chaque partie par la passoire à gros trous.

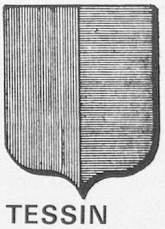
Laisser tomber dans l'eau bouillante salée.

Quand les knöpfli remontent à la surface les prélever avec une écumoire, laisser égoutter et dresser dans un plat préalablement chauffé.

Recouvrir chaque couche de knöpfli de gruyère râpé.

Chauffer le beurre et faire dorer les oignons et les verser sur les knöpfli.

Servir avec une salade panachée.



TESSIN

40 gr. de beurre
2 cuillères à soupe de sucre
le jus de 1/2 orange
le jus de 1/2 citron
1 petit verre de Grand Marnier ou de Cointreau
4 pêches de conserve ou 4 bananes
1 cuillère à soupe de sucre
1/2 dl. de cognac

FRUITS FLAMBÉS

Roussir légèrement le sucre dans le beurre chaud. Mouiller avec le jus et l'alcool.

Peler les fruits s'il y a lieu, les déposer dans le jus préparé ci-dessus.

Laisser cuire 1 à 2 minutes, retourner délicatement. Saupoudrer avec le sucre.

Ajouter le cognac et flamber.

Tous les fruits se prêtent à cette préparation.