

La page de la femme : un tour à la cuisine

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **12 (1973-1974)**

Heft 48

PDF erstellt am: **27.06.2024**

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.

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE



LUCERNE

PIZZA SUISSE

300 gr. de pâte à pain.
3 à 4 petites tomates bien fermes.
100 gr. d'Emmenthal.
1 à 2 boules de Bâle.
Fondor.
Marjolaine.
1 œuf.
Un peu de crème.
Fondor.
Foncer un moule à tarte avec la pâte, abaisser pas trop mince.
Couper les tomates en rondelles.
Alterner sur la pâte : une couche de tomates, une couche de fromage et une couche de saucisse.
Assaisonner de Fondor et de marjolaine.
Battre l'œuf et la crème, assaisonner de Fondor et verser cette préparation sur la tarte.
Faire cuire à four très chaud (220 à 250°C) pendant 30 minutes environ.
La tarte doit être bien dorée.

TESSIN

MELON FARCI

1 melon.
Framboises.
Morceaux de pêches.
Morceaux de prunes.
Sirop de sucre.
Un peu de kirsch.
Crème fouettée.
Vider le melon.
Couper la chair en morceaux.
Mélanger tous les fruits, le sirop et le kirsch.
Faire refroidir au réfrigérateur.
Avant de servir, remplir le melon, décorer le dessus avec de la crème fouettée, à volonté.

ZÜRICH

« ZÜRİKREBSE »

4 Cervelats.
1 Esslöffel Kochbutter.
1 Zwiebel.
1/2 Glas Wasser.
1/2 Etui Maggi Klare Sauce.
Der Länge nach teilen, an den Enden 1-2 Einschnitte anbringen.
Erhitzen und die «Krebse» kräftig anbraten auf heisse Platte anrichten.
In feine Streifen schneiden und in der restlichen Butter knusprig braten.
Beigeben, die Zwiebeln einmal aufkochen lassen und über die «Krebse» anrichten.

TOGGENBOURG

JARRET DE VEAU A LA MODE DE TOGGENBOURG

4 jarrets de veau.
Sel.
Fondor.
1 kg de carottes.
500 gr. oignons.
2 à 3 tomates.
Fondor.
Romarin.
Un peu de sel.
Un verre de vin rouge.
Rissoler la viande assaisonnée, la sortir de la casserole.
Faire revenir les carottes coupées en rondelles et les oignons émincés.
Ajouter les tomates partagées en quartiers.
Remettre les jarrets de veau, les couvrir de légumes, assaisonner, mouiller avec le vin rouge, éventuellement avec un peu d'eau.
Laisser mijoter 45 minutes à couvert.
Servir avec de la purée de pommes de terre.

ZUG

KIRSCHENKÜCHLEIN

Ausbackteig :
150 gr. Weissmehl.
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz.
 $1\frac{1}{2}$ -2 dl. Weisswein oder Bier.
1 Esslöffel Öl.
2 Eigelb.
2 Eiweiss, steif geschlagen.
Je 4-5 Kirschen an den Stielen zusammenbinden, etwa 25-30 «Sträusschen» machen. In den Ausbackteig tauchen und im heissen Öl schwimmend backen.
Mit Zimtzucker heiss servieren.
In eine Schüssel sieben.
Zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig rühren.
Darunterziehen.

SOUFFLÉ AUX GROSEILLES

Préparation 15 minutes.
Cuisson 45 minutes.
300 gr. de groseilles rouges.
4 œufs.
100 gr. de pain.
250 gr. de lait.
125 gr. de beurre.
200 gr. de sucre.
 $1\frac{1}{2}$ jus de citron.
Lavez, égouttez et égrappez les groseilles.
Mettez le pain à tremper dans le lait; passez-le à la moulinette.
Battez ensemble le sucre, les 4 jaunes d'œufs, incorporez le beurre ramolli et mélangez au pain.
Ajoutez le jus de citron, les groseilles et délicatement les blancs d'œufs battus en neige ferme.
Versez le tout dans un moule à soufflé beurré; faites cuire à four moyen pendant 45 minutes.

CONFITURE DE MYRTILLES

Préparation 10 minutes.
Cuisson 20 minutes environ.
2 kg de myrtilles.
2 kg de sucre.
1 verre d'eau.
Mettez les myrtilles dans une passoire à pied et lavez-les à l'eau courante.
Mettez les fruits dans le récipient à confiture, versez le verre d'eau et faites chauffer 10 minutes.
Ajoutez alors le sucre et continuez la cuisson pendant encore 10 minutes en remuant fréquemment avec une cuillère en bois.
A partir de ce moment, surveillez attentivement la cuisson; dès que quelques gouttes de sirop se figent sur une assiette froide, la confiture est cuite. Laissez refroidir et mettez en pots.

JURA

OMELETTE JURASIENNE

2 cuillères à soupe de carrelots de lard.
2 cuillères à soupe de carrelots de pommes de terre cuites.
1/2 oignon.
1/2 poivron.
2 œufs.
50 gr. de fromage râpé.
Fondor.
Un peu de beurre.
Rissoler le lard, puis les pommes de terre, l'oignon et le poivron hachés.
Battre les œufs en mousse.
Incorporer le fromage et les légumes, assaisonner.
Cuire à la poêle comme une omelette française.

EMMENTAL

SERPENTINS DE POIRE DE LA VALLÉE D'EMMENTAL

Pâte levée :
500 gr. de farine fleur.
20 gr. de levure
2 1/2 dl. de lait tiède.
100 gr. de beurre.
1 pincée de sel.
1 pincée de sucre.
3 œufs.
Farce :
500 gr. de poires séchées.
100 gr. de noix.
150 gr. de sucre.
100 gr. de citronat et orangeat.
50 gr. de raisins secs.
1 zeste de citron.
10 gr. de cannelle.
1 dl. de kirsch.
Recette ancestrale.
Tamiser la farine dans un bol.
Faire la fontaine y émietter la levure.
Verser 2 cuillères à soupe de lait tiède, amalgamer avec un peu de farine et laisser reposer.
Ajouter beurre, sucre, sel et œufs, battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bol.
Laisser reposer dans un endroit tiède 1 à 2 heures.
Passer les poires qui ont été trempées la veille, par la machine à viande.
Hacher grossièrement les noix et les fruits confits. Mélanger tous les ingrédients de la farce.
Abaisser la pâte en un rectangle de 20 cm de large.
Tartiner la farce et rouler dans le sens de la largeur.
Humecter le bord pour le coller.
Couper ce rouleau en tranches de 5 cm d'épaisseur.
Disposer ces tranches dans un moule beurré.
Laisser reposer encore une fois dans un endroit tempéré pour faire lever.
Badigeonner d'une glaçure au sucre et cuire à four moyen (150°C) pendant 50 min.

SCHWYZ

POLENTA SUCRÉE DE SCHWYZ

Préparation 10 minutes.
Cuisson 1 heure.

1 1/2 litre de lait.
2 tasses de semoule de maïs.
100 gr. de beurre.
100 gr. de sucre.
50 gr. de raisins secs.
4 œufs.
2 pommes.
2 cuillerées à soupe de farine.
1/2 tasse de crème fraîche.
1 cuillerée à café de cannelle en poudre.
1 pincée de sel.

Dans une casserole, faites bouillir 1 litre de lait; verser en pluie la semoule de maïs, ajouter 50 gr. de beurre et laissez cuire 10 minutes en remuant avec une cuillère en bois.
Battez ensemble le reste de lait, les œufs, le sucre, la farine, la crème fraîche et la cannelle; mélangez la moitié de cette préparation à la polenta; ajoutez les raisins et les pommes émincées.
Graissez un moule à tourte, versez-y le mélange et nappez du reste de la préparation œufs-lait.
Parsemez de noisettes de beurre et mettez à four moyen pendant 45 minutes.

POSCHIAVO

RIZ DES GRISONS

3 litres d'eau.
1 1/2 cuillère à café de sel.
5 à 20 orties.
2 carottes moyennes.
200 gr. de pommes de terre.
200 gr. de riz (Vialone ou Avorio).
3 cuillères à soupe de parmesan râpé.
50 gr. de beurre.
50 gr. de lardons.
3-4 gousses d'ail.
Poivre gris.
Les habitants de Poschiavo, connaisseurs en riz, disent très justement que le riz a vu le jour dans l'eau, mais trouve son apogée dans le vin :
Il riso nasce nell'acqua e muero nel vino.
Couper les pointes des orties (5-8 cm).
Les laver, les jeter dans l'eau bouillante salée.
Couper les carottes en rondelles, les pommes de terre en dés, les faire cuire en même temps que les orties.
Ajouter le riz aux légumes et continuer la cuisson 15 minutes.
Le riz ne doit pas être trop cuit.
Sortir le tout avec une écumoire et le déposer dans le plat de service.
Parsemer le dessus de parmesan râpé.
Chauffer le beurre, faire rôtir les lardons dans le beurre.
Couper finement l'ail et le faire revenir, verser sur le plat, poivrer.

**Le barman le plus discret
du monde... à l'**



HOTEL LENDI

Dans chaque chambre,
le « bar réfrigéré automatique »
met à la disposition immédiate du visiteur un choix de drinks,
vins, champagne, jus de fruits, bières, etc...

Finis les coups de téléphone désespérés et les attentes assoiffées...

Même la consommation est portée automatiquement en compte par
un système électronique.

Service et efficacité Suisse... à l'usage d'un hôtel
de tout premier ordre à retenir pour loger vos visiteurs imprévus,
vos relations d'affaires,
ou pour dîner dans un petit coin de Suisse... au centre de Bruxelles.

HÔTEL LENDI - rue des Croisades 3 - Tél. 19 36 70