Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 12 (1973-1974)
Heft: 49

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: 01.07.2025

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

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

APPENZELL

APPEN-ZELLER GITZICHÜECHLI

Ingrédients (pour 4 personnes) :

800 gr. de viande de cabri, épaule, flanchet, poitrine ou collet non désossée et détaillée en assez gros morceaux.

Court-bouillon :

1 1/2 l. d'eau.

1 dl de vin blanc.

1 oignon piqué avec girofle et feuille de laurier.

1 carotte, 1 petit morceau de céleri,
1 poireau.

1 cuiller à bouche de sel.

Commencer par la préparation de la pâte à crêpe qui comprend la réunion de tous les éléments en une pâte lisse. Il convient de la laisser reposer ensuite une heure, que la farine ait le temps de gonfler.

Amener à ébullition l'eau et les autres éléments du court-bouillon et ajouter alors les morceaux de viande. Ils seront cuits jusqu'à tendreté, sans plus, ce qui prend environ 45 minutes.

Retirer du liquide les morceaux de cabri et les laisser égoutter à fond. C'est très important.

Donner encore un tour de main à la pâte à crêpe; y tremper les morceaux de cabri et les cuire à l'huile ou à la graisse – demi-friture.

Servir en accompagnant de cette délicatesse un risotto au safran bien relevé, préparé avec le liquide où a cuit la viande et que l'on aura passé.

GRISONS

« FLAPSCH »

10 pommes de terre crues de la grosseur d'un poing.

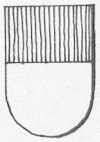
1/2 tasse de lait.
2 œufs.
sel.
muscade, poivre, un peu de farine.

200 gr. de greubons.
2 grosses pommes.
2 gros oignons, saindoux.

Vieille recette familiale qu'autrefois aucune famille paysanne ne manquait de préparer, de préférence en automne après la récolte des pommes de terre.

Peler, râper les pommes de terre avec la râpe Bircher.
Les déposer sur un linge et en extraire l'eau.
Battre les œufs, les ajouter aux pommes de terre en même temps que le lait, le sel et autres assaisonnements.
Ajouter un peu de farine, pour lier le tout.
Hacher finement les pommes, les oignons, les mélanger ainsi que les greubons (les greubons sont le résidu que l'on peut prélever après la fusion du saindoux) aux pommes de terre.
Graisser au saindoux un plat à gratin.
Verser la préparation et recouvrir d'une couche d'un demi-centimètre de saindoux.
Cuire à four moyen 1 h. 30 à 2 heures.

Servir avec une compote de pommes et du lait. Werner H. Laumann, Bâle.



SOLEURE

SOLOTHURNER NUSSKUCHEN

Voici les ingrédients (pour un gâteau de 22 cm de diamètre environ) :

pour fond et dessus :

3 blancs d'œufs, 100 gr. de sucre, 100 gr. de noisettes râpées, 1 cuiller à bouche de crème de maïs.

pour le biscuit :

3 œufs, 100 gr. de sucre, 50 gr. de farine, autant de crème de maïs et de noisettes râpées.

pour la crème au beurre :

150 gr. de beurre, 120 gr. de sucre en poudre, 50 gr. de noisettes entières.

Pour donner au fond et au couvercle la bonne grandeur, prendre le cercle du moule à biscuit et l'utiliser pour marquer deux cercles sur une tôle graissée et farinée.

Pour la masse, battre les blancs en neige, ajouter le sucre, continuer de remuer un instant puis incorporer la crème de maïs mélangée aux noisettes. Avec le sac à douille (bec lisse) répartir la masse en spirale sur les deux ronds et cuire ce qui sera plus tard le fond et le dessus du gâteau à bonne chaleur (190 degrés environ) pendant 10 minutes environ. Retirer vivement de la tôle après cuisson et laisser refroidir sur grille.

Pour le biscuit, battre en mousse les jaunes d'œufs et le sucre, incorporer alternativement noisettes, farine et crème de maïs tamisées et blancs battus en neige. Cuire au four à chaleur moyenne, dans le moule beurré et fariné, pendant 30-40 minutes environ (180 degrés). Une fois cuit, laisser également le biscuit refroidir sur grille.

Reste la crème au beurre. Pour son arôme futur il importe de rôtir tout d'abord les noisettes entières, puis de les moudre. Donc : ne pas utiliser simplement des noisettes déjà en poudre.

Il s'agit ainsi de mettre les noisettes entières sur une tôle sèche, dans le four bien chaud et de rôtir jusqu'à ce que les pellicules se détachent et que les noisettes deviennent brunes.
Frotter dans un linge pour les peler. Les moudre enfin à la moulinette ou dans le mixer.

Battre ensemble en mousse le beurre et le sucre. Ajouter les noisettes moulues. Recouvrir le fond avec la moitié de cette crème. Poser le biscuit par dessus, le garnir avec le reste de la crème et mettre le couvercle.

CONSEIL :

Préparer éventuellement un peu de crème au beurre. Pour terminer, en recouvrir le tour du gâteau et saupoudrer de noisettes moulues et préalablement rôties elles aussi.

SUISSE

SCHWEIZER WURSTRING

Eine runde Fleischwurst alle 2 cm einschneiden.
100 g. Schweizer Käse, 100 g. durchwachsenen Speck und 1-2 Zwiebeln in Scheiben schneiden und abwechselnd in die Einschnitte stecken. Öl mit etwas Paprika vermischen. Wurst damit einpinseln, von beiden Seiten grillen.

ARGOVIE

AARGAUER SCHNITZ UND DRUNDER

Ingrédients (pour 4 personnes) :

250 gr. de pommes sèches (avec pelure si possible).

500 gr. de lard maigre fumé.

500 gr. de pommes de terre.

2 cuillers à bouche de sucre.

20 gr. de beurre.

1 cuiller à thé de sel.

Les pommes sont mises à tremper soit la nuit entière dans l'eau froide, ou pendant 2-3 heures à l'eau bouillante qui, de toute manière, suffira juste à les recouvrir.

Faire fondre le beurre dans une marmite fermant bien. Ajouter le sucre et, en tournant, le laisser caraméliser, qu'il soit d'un beau brun égal. Ajouter les pommes avec l'eau où elles ont trempé et bien remuer. Poser ensuite le lard sur les fruits. Mettre le couvercle et cuire pendant une bonne heure à petit feu. Si le liquide devait s'évaporer trop vite, le remplacer par un peu d'eau.

Dans l'intervalle, peler les pommes de terre, les couper en gros dés et les mettre à leur tour dans la marmite avec le sel et 1 dl d'eau. Une heure encore et le mets sera prêt : les pommes douces et fondantes, le lard délectable, les pommes de terre moelleuses et la sauce onctueuse à souhait.

Couper le lard. Disposer les morceaux sur le mélange pommes et pommes de terre et servir cette appétissante marmite, de préférence dans le récipient de cuisson.

N.B. Dans le canton de Lucerne voisin nous trouvons d'ailleurs les « Schnitz und Erdäpfel » un plat avec poires séchées en tranches ou entières, mais sans lard. Il accompagne surtout le bœuf boulli et le porc et n'est pas inférieur en qualité.

BERNE

Lac de Bienne

SAUCISSE VIGNERONNE

1 ou 2 saucissons neuchâtelois ou vaudois.

1 dl. de vin blanc.

1 petit verre de marc.

Spécialité des vignerons de Gléresse, village des bords du Lac de Bienne, qui cuissent le saucisson dans l'alambic au moment où ils préparent le marc. Vous pouvez préparer ce mets original très facilement dans votre marmite à vapeur.

Mettre le vin blanc et le marc au fond de la marmite à vapeur.
Poser les saucissons sur la grille.
Temps de cuisson : 12 à 15 minutes.

Dr. Eugen Naef, La Conversion.

URI

POIREAU A L'ŒUF

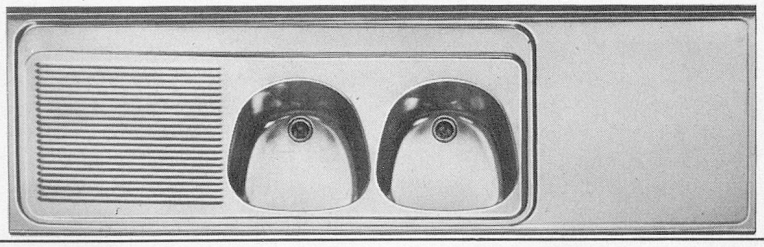
1,2 kg de poireaux.	8 œufs.
Eau salée.	Fondor.
Un peu de beurre.	Poivre.

Bien laver le poireau, le couper en morceaux de 10 cm de long.
Le faire cuire à l'eau bouillante salée.
Le sortir avec l'écumoire et laisser égoutter.
Beurrer un plat à gratin, y déposer le poireau.
Battre et assaisonner les œufs, verser sur le poireau.
Glisser dans un four chaud jusqu'à ce que les œufs soient frits.

W. Grossenbacher, Roggwil BE.

FRANKE

9400 NINOVE - TEL. (054) 336 36

Toutes les applications de l'acier inoxydable

- Eviers à usage domestique
- Installations pour cuisines professionnelles
- Equipements pour laboratoires, hôpitaux, maternités et morgues