

Des recettes à croquer

Autor(en): **Ledoux, Maud**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 12

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Des recettes à croquer

«*Mais qu'est-ce qu'on pourrait bien manger dimanche?*». *Même les meilleurs cordons-bleus ont parfois des pannes. Il est bien utile – et agréable – d'avoir sous la main des livres de cuisine riches d'inventions et de photographies alléchantes. Voici une petite sélection de nouveautés. A vos marmites!*

Les pâtes

Les pâtes, tout le monde les aime. Il n'y a pas un enfant qui ne se jette avec enthousiasme sur une plâtée de spaghettis fumants. Mais ce n'est pas une raison pour accommoder

sempiternellement les dits spaghettis à la bolognaise! Les trois auteurs de ce beau livre très illustré répertorient donc les sauces, mais aussi les mets à base de pâtes. On oublie l'infinité variété des potages et soupes, et des plats au fromage comme les tagliatelle au gorgonzola et roquefort. Et puis les pâtes se marient si bien avec les légumes de saison, orechiette et chou-fleur, penne et aubergines. Vous confondez trenette et taglierini? Pas de problème, chaque espèce est photographiée et répertoriée dans une sorte de petit dictionnaire. Les pâtes toutes prêtes, c'est délicieux, mais que dire des pâtes fraîches? Toutes les préparations, à base de farine blanche, intégrale, sont détaillées, photos à l'appui. Ravioli, spätzli, lasagne, vous allez devenir les as de la pasta. Buon appetito!

«*Les pâtes*», de Christian Teubner, Silvio Rizzi et Tan Lee Leng. Editions Nathan.

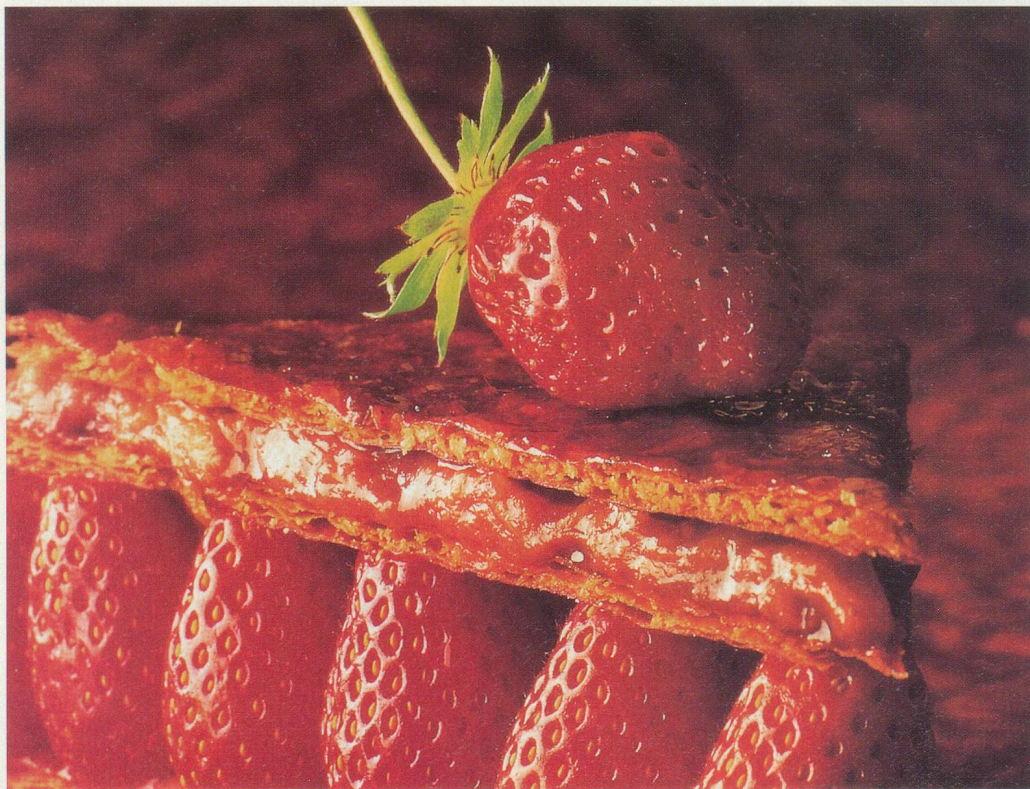
Les épices

Piment, poivre, coriandre, chacun de ces produits charrie avec lui un peu d'histoire et beaucoup d'exotisme. Les épices sont aujourd'hui sagement rangées et étiquetées dans des petits flacons présents dans toutes les cuisines. Mais qui se souvient que la cannelle qui parfume si agréablement nos tartes aux pommes est venue du Sri Lanka et que Moïse l'utilisait déjà? Mais si l'histoire est passionnante, l'estomac réclame des preuves plus substantielles... Plus de cent recettes du monde entier émaillent ce livre sympathique, soutenu par Helvetas, association suisse pour la coopération internationale. Pour vous mettre l'eau à la bouche, citons un ragoût aux haricots rouges et épinards iranien riche en cumin et coriandre, un poulet au maïs doux du Mexique, assaisonné à la muscade ou un thé épicé à la cannelle, clous de girofle et graines d'anis en provenance du Moyen Orient. Un vrai tour du monde dans votre assiette!

«*Epices de la vie*», de Troth Wells. Editions Olizane et Helvetas.

Les boissons

Les fruits font de merveilleuses tartes, de succulentes confitures, mais aussi des sirops, des liqueurs ou autres boissons ménagères souvent oubliées. Suzanne Fonteneau a recherché toutes ces recettes anciennes simples et surprenantes qui agrémentent si bien les quatre heures. Vous trouverez les ingrédients indispensables au sirop d'orgeat, comment faire une bonne orangeade, mais aussi le vin de cassis, l'abricotine et



Les desserts de Pierre Hermé, à l'esthétique parfaite

Photo: «Plaisirs sucrés» Hachette

Les paquets de Noël

autre ratafia de noyau d'abricot! Bref des boissons savoureuses qui satisferont petits et grands. Un bon vin chaud à l'orange, ça s'improvise, certes, mais pourquoi pas essayer cette recette à base de vin de bourgogne? Dans la même gamme des breuvages d'hiver, le chocolat à la milanaise paraît bien savoureux: (200 g de chocolat en plaque, 1 litre de lait, 1 gousse de vanille et 15 g de cannelle en poudre, faire fondre le chocolat dans le lait bouillant parfumé à la vanille, ajoutez la cannelle, chauffez et fouettez avant de servir...). Santé!

«Comment faire sirops, liqueurs, boissons ménagères» de Suzanne Fonteneau. Editions Rustica.

Les desserts

Les photographies vous feront fondre... Comment résister à ces gros plans de fraises rouges, brillantes, artistement déposées sur un lit de pâte sablée, rembourré d'un fromage blanc aérien? Même une simple pomme au four, accompagnée d'un sorbet aux coings, rehaussé d'un peu de calvados fait figure dans ce livre d'œuvre d'art. Ce superbe album explore les mille et unes découvertes culinaires qui marient fruits, chocolat, et autres délices sucrés. Les huitante recettes pleines de panache impressionnent par leurs titres poétiques et recherchés: beignets de mirabelles à la confiture de roses, craquants de banane au chocolat, diplomate aux poires et dentelle aux fruits de saison rôtis... A première vue, toutes ces petites folies douces s'adressent plutôt à des pâtisseries expérimentées, bien que le déroulement précis permette de s'y risquer avec un peu de patience. Classées par saison, ces recettes ont le privilège de l'originalité et du raffinement.

«Plaisirs sucrés» de Pierre Hermé. Hachette.

Maud Ledoux

En décembre, des dizaines de milliers de paquets déboulent sur les tapis roulants, se secouent et se cognent. Les «cliniques» des grands centres postaux reçoivent quotidiennement des centaines de paquets amochés à rabibocher. Pour éviter ces désagréments, suivez ces conseils!

Addresse: Ecrivez lisiblement celle du destinataire (et la vôtre). Répétez-les à l'intérieur, afin de faciliter les recherches.

Emballages: Les solides boîtes de carton ondulé constituent la meilleure enveloppe. Les vieilles boîtes en carton gris ne résisteront pas, même munies d'un papier d'emballage.

Ficelle: Fini les économies de bouts de ficelle. Jointe au ruban adhésif, elle constitue la meilleure protection. A nouer correctement, bien sûr. Si le colis s'écrase ou s'éventre, la ficelle protégera le contenu.

Denrées périssables: Munir le colis d'une étiquette spéciale obtenue au guichet. Pour l'emballage de tourtes, fruits, légumes, etc., ne pas utiliser de plastique, mais un carton ou un panier perforé qui sera placé dans l'emballage. La viande, le poisson et les pâtés devraient être envoyés par exprès. Evitez d'expédier ces denrées le vendredi...

Prix divers

Depuis le 3 juin 1996, la Poste garantit la distribution rapide des paquets dans toute la Suisse. Tout colis déposé jusqu'à midi sera distribué le jour suivant, du lundi au vendredi. Il y a un tarif de base progressif selon le poids. Mais il y a encore toute une série de types de colis avec suppléments.

Minicolis (35,5 x 25 x 15 cm) jusqu'à 2 kg. Colis encombrant (120 à 250 cm de long ou forme insolite). Colis prioritaires distribués le jour suivant même si vous avez dépassé l'heure limite. Colis exprès distribué le jour même ou le lendemain à partir de 7 h. Colis signature, prouve l'arrivée de votre envoi. Colis à contenu délicat (ne passe pas au tri mécanique). Colis-valeur, bijoux, documents, etc.

Tarifs et informations au guichet.

Assurance: Le prix de base comprend une assurance pour un montant de Fr. 300.- au maximum. Une assurance-colis offre, pour Fr. 3.-, une couverture allant jusqu'à Fr. 3000.-.

Le consommateur est responsable si le paquet est mal emballé, déverse le contenu d'une bouteille de vin ou de parfum sur ses voisins. La poste peut se retourner contre vous et vous faire payer les dégâts.

Postez vos paquets à temps avant les fêtes. Vérifiez que le destinataire a bien reçu son paquet. Les guichets proposent un dépliant intitulé «Responsabilité de l'entreprise des postes dans le service postal».

Janine Chassot/FRC

Bon à savoir

Le mensuel «Bon à savoir», nouveau guide de la consommation, a été distribué gratuitement à tous les ménages romands début octobre. Dirigé par notre confrère Christian Chevrolet, ce magazine bénéficie notamment de l'expérience de ses «cousins» suisses-alsémaniques «K-Tip» et «Puls-Tip». Mais la bonne moitié de ses 32 pages sont rédigées à Lausanne. Bon vent à ce guide de la bonne consommation!

Abonnements à Fr. 20.- par an: «Bon à savoir», case postale 149, 1000 Lausanne 17.