Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 1

Rubrik: Cuisine : le menu de réveillon d'Irma

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: 16.07.2025

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

Le menu de réveillon d'Irma

Irma Dütsch, la célèbre chef de Saas-Fee, a publié cet automne un livre de recettes, qui réjouira les amateurs de bonne cuisine. Voici quelques plats de fête qui ne décevront pas vos convives !

C'est une aubaine pour les fêtes de fin d'année: Irma Dütsch, 18 points au Gault & Millau, sacrée cuisinière de l'année en 1994, a décidé de livrer ses secrets. Cet album, intitulé «Esprit de Cuisine» (Editions AT Verlag) est d'abord un plaisir pour les yeux. Les photos illustrant chaque plat sont somptueuses, d'autant plus qu'Irma Dütsch est connue pour soigner l'aspect esthétique de chaque préparation. Mais le livre ne se contente pas d'être un bel objet. Chaque recette y est clairement présentée, de manière à être facilement réalisée. Bien sûr, il n'est pas inutile de connaître les rudiments de la cuisine, mais finalement, le talent d'un grand chef, c'est de créer des merveilles avec des produits simples.

Les 100 recettes du Fletschorn, le restaurant d'Irma et Hans-Jörg Dütsch, à Saas-Fee, explorent tous les domaines. Les chapitres sur les soupes et les œufs, sur les poissons et les coquillages, les pâtes et les risottos, les viandes, les volailles, les fromages et les desserts, alternent avec des pages consacrées aux produits que la cuisinière affectionne particulièrement, comme le foie de canard, la truite saumonée et les crustacés.

Et maintenant, à vos fourneaux et bon appétit !

Maud Ledoux

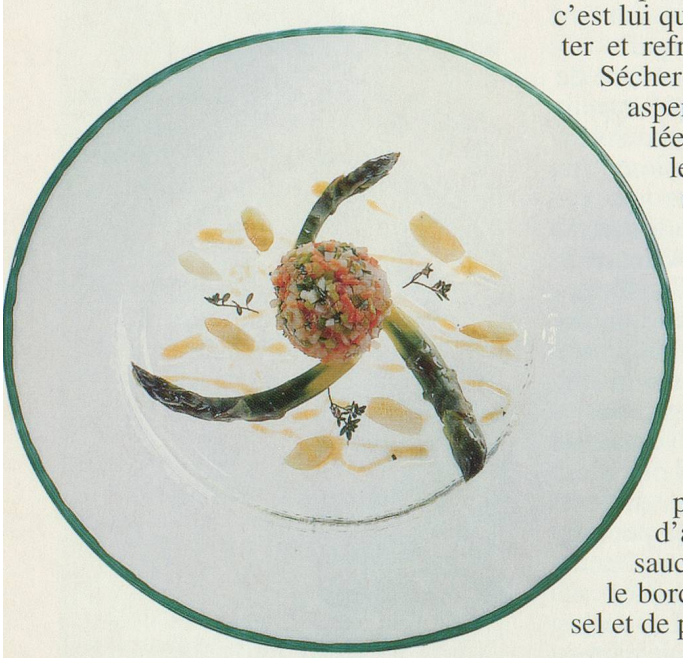
«Esprit de Cuisines», éditions AT Verlag

Entrée

Printanière de foie de canard

Ingrédients:
200 g de terrine de foie de canard, 50 g de brunoises respectivement de carottes, de colraves et de poireaux, 12 asperges vertes, 1 c. à café de beurre, 6 dl de jus de pommes, thym, fleur de sel, poivre du moulin.

Préparation:
Diviser la terrine en quatre parts égales, les laisser prendre la température ambiante et former quatre petites boules en les roulant dans un linge humide. Blanchir la brunoise 2 à 3 minutes dans l'eau salée. Ajouter le poireau en dernier, puisque c'est lui qui cuit le plus vite. Egoutter et refroidir dans une passoire. Sécher si nécessaire. Peler les asperges, cuire dans l'eau salée puis rafraîchir. Détacher les pointes, découper le reste en petits dés, assaisonner et réchauffer au beurre. Réduire le jus de pommes à deux cuillers à soupe de sauce. Paner généreusement les petites boules dans la brunoise et les répartir sur quatre assiettes. Les décorer de pointes et de petits dés d'asperge, de gouttes de sauce et de thym. Saupoudrer le bord de l'assiette de fleur de sel et de poivre.



En entrée, la printanière de foie de canard

Vins recommandés: vins du Valais: Malvoisie, Amigne, aligoté, Petite Arvine.

Dessert

Ingrédients:
3 œufs, 150 g de sucre, 1,25 dl de lait et de crème, 2 c. à café de cannelle, 1/2 c. à café de poudre à lever, 200 g de chapelure douce (de pèlerines, par exemple), 200 g d'amandes moulues, 50 g de citronnat finement haché.

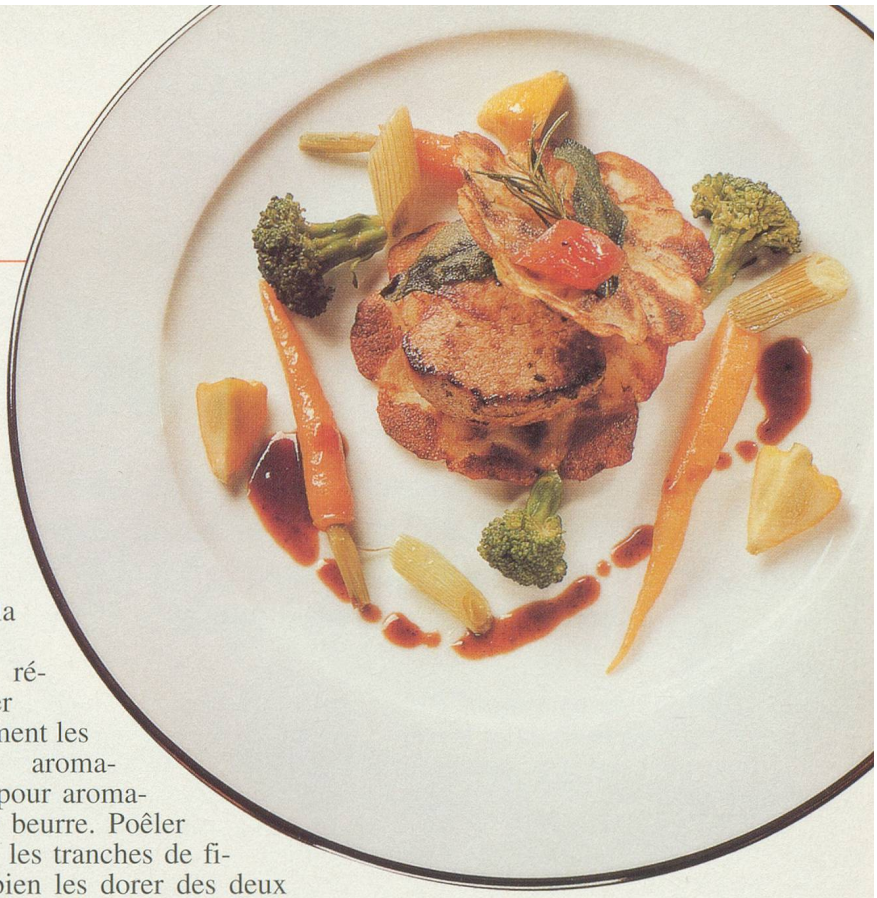
Préparation:
Mélanger en mousse les œufs et le sucre. Mélanger le lait et la crème et l'incorporer à cette mousse. Ajouter les autres ingrédients. Recouvrir sur 3 cm de hauteur une plaque beurrée de 25 sur 28 cm. Cuire au milieu du four à 180° pendant 15 minutes.

Délicieux accompagné de mocca en tasse.

Plat principal

Filet de veau et galette de pommes de terre

(Pour 4 personnes)



Ingrédients:
4 tranches de filet de veau (80 g chacune), 4 pommes de terre pelées, 40 g de beurre à rôtir, 4 feuilles de sauge, 4 petites branches de romarin, 12 carottes nouvelles, 12 petits bouquets de brocoli, 4 petits pâtissons coupés en quatre, sel, poivre. Sauce: 2 dl de fond brun de veau, 1 feuille de sauge, 20 g de beurre.

Réalisation: Assaisonner les tranches de filet de veau. Couper les pommes de terre en fines tranches, à la machine ou à l'aide de la râpe à légumes. Les saler immédiatement pour que les tranches restent souples. Chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive. Former des galettes en forme de fleurs avec les tranches de pomme de terre, les dorer des deux côtés au beurre et réserver au chaud. Dans la même poêle, réchauffer brièvement les herbes aromatiques pour aromatiser le beurre. Poêler ensuite les tranches de filet et bien les dorer des deux côtés. Les laisser tirer quelques minutes hors du feu. Etuver les légumes dans un peu de beurre et assaisonner. Transformer le fond de veau brun en sauce en y ajoutant la feuille de sauge. Assaisonner de sel et de poivre, puis lier avec le beurre détaillé en petites parcelles. Répartir les galettes de pommes de terre sur les assiettes préchauffées. Poser les tranches de veau par-dessus, entourer de légumes et napper de sauce.

Vins recommandés:
Gamay, Goron, rosé du Valais, Beaujolais, Mâcon.

Gâteau à la cannelle

Mocca en tasse:

Ingrédients:
2 œufs, 2 jaunes d'œuf, 2 blancs d'œuf, 100 g de sucre, 1 petite tasse de ristretto, 1/2 petite tasse de liqueur de mocca (Tia Maria), 2 dl de crème.

Préparation:
Pour le cappuccino, mélanger en fouettant les 2 œufs, les 2 jaunes d'œuf, 80 g de sucre et le ristretto tiède. Ajouter la liqueur. Battre en neige ferme les 2 autres blancs d'œuf et le reste de sucre et incorporer délicatement au premier appareil. Ajouter la crème fouetté avec la même délicatesse. Remplir les tasses à mocca préalablement refroidies jusqu'à un doigt du bord supérieur avec les deux tiers de l'appareil. Recouvrir d'une feuille d'alu et faire prendre au congélateur. Réserver au frigo le dernier tiers de l'appareil. Quinze minutes environ avant de servir, sortir les tasses du congélateur et laisser ramollir leur contenu au frigo Juste avant de servir, compléter avec le reste de l'appareil et saupoudrer d'un peu de poudre de cacao.

Comme dessert, la gâteau à la cannelle, accompagné d'un mocca en tasse