

# Gastronomie : une fondue pour bêler de plaisir

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **37 (2007)**

Heft 3: **Numéro spécial anniversaire**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

PAR JEAN-ROBERT PROBST

## Recette



Fondation Nestlé Pro Gastronomie, Vevey, Suisse

## Croustade à la lucernoise

Recette pour 4 personnes

Voici une déclinaison originale des célèbres vol-au-vent, qui mettent les papilles en fête. On peut créer une grande croustade pour tous ou quatre petites, à déguster individuellement.

Préparation: 1 h 45

**Ingrédients:** 400 g de pâte feuilletée. Sauce: 60 g de beurre, 60 g d'oignons hachés, 40 g de farine, 2 dl de vin blanc, 3 dl de fond blanc de veau, 1 gousse d'ail hachée, persil, zeste de citron, sel et poivre. Garniture: 200 g de viande de porc coupée en dés, 200 g de viande de veau coupée en dés, 200 g de chair à saucisse de veau et de porc (quenelles pochées), 100 g de champignons frais, 100 g de pomme en brunoise, 80 g de raisins secs, 50 g de beurre, 50 g d'oignons hachés, 1 dl de vin rouge, 2 dl de crème, persil, sel et poivre.

**Préparation:** découper la pâte et faire une grande croustade ou quatre petites. Sauce: faire suer les oignons, l'ail et le persil, ajouter la farine, mouiller au vin blanc et fond blanc, assaisonner. Laisser cuire pendant 20 min. Ajouter le persil et les zestes. La sauce doit être épaisse. Garniture: faire suer la viande et les champignons dans le beurre, les oignons et le persil. Déglacer au vin rouge. Ajouter les raisins et la crème. Laisser mijoter 30 min. Ajouter les quenelles et la sauce. Mélanger en ajoutant les pommes. Remplir les croustades et servir.

**Vin:** Dorin de La Côte ou riesling-sylvaner.

# Une fondue pour bêler de plaisir

La fondue, plat national importé de Savoie, se prépare avec différents fromages. Mais avez-vous déjà goûté la fondue au fromage de chèvre?

**F**rançois et Eric Jaquet possèdent un troupeau d'une septantaine de biquettes, dans l'alpage du Lévanchy, du côté de Grandvillard (FR). Ils affinent leur lait et proposent des tommes, des vacherins et des pavés sur les marchés de la région.

Un jour, l'un d'entre eux (l'histoire ne dit pas lequel) a eu l'idée de faire fondre un fromage de chèvre dans un caquelon. Pour voir. Et pour goûter. Quelle ne fut pas sa surprise en dégustant le morceau de pain qu'il avait trempé au fond du caquelon! Le goût était marqué, certes, mais pas désagréable et la consistance devenait moelleuse, semblable à la crème double de Gruyère, mais légèrement tempérée.

La Cabriolle du Lévanchy était née d'un moment de curiosité. Depuis,

cette fondue fait son chemin à travers tout le pays. Elle a même été honorée d'une médaille d'or au concours des goûts et terroirs de Courtemelon, dans le Jura. La Cabriolle se prépare comme une fondue traditionnelle (ajoutez un petit verre de kirsch) et se déguste avec du pain ou mieux, des pommes de terre en robe des champs.

Chauffé dans un caquelon, le fromage de chèvre révèle tout son arôme. Ce qui peut surprendre les gastronomes adeptes du fromage doux.

On peut la commander en sachets et son prix s'échelonne entre 9,50 francs (250 g) et 37 francs (1 kg). Le sachet de fondue se conserve deux mois au frigo et il supporte la congélation.

*La Cabriolle, 1666 Grandvillard. Internet: [www.lacabriolle.com](http://www.lacabriolle.com)*

