

# Gastronomie : menu de fêtes

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

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.

## Menu de fêtes

### Le retour des vraies saveurs



Photos: Philippe Dutoit

Pour le menu de fin d'année, nous avons choisi de vous proposer des recettes simples et savoureuses, réalisées uniquement avec des produits du terroir. Nous vous souhaitons de belles fêtes et un bon appétit!

**A**lors que certains grands chefs prônent une cuisine évolutive où interviennent la chimie et les expériences qui tiennent plus de la physique que du tour de main, nous avons décidé de présenter pour les fêtes un menu qui fait la place belle aux saveurs authentiques. Le chef de cuisine de *Génération* (lire encadré) utilise principalement des produits frais issus du terroir. Il s'inspire forte-

#### Christophe Jaquier aux fourneaux de *Génération*

Agé de 37 ans, Christophe Jaquier s'est passionné très tôt pour la cuisine. A 14 ans, il faisait un stage à l'Hôtel de la Gare de Lucens; l'année suivante il s'engageait à Küsnacht (ZH), puis effectuait son apprentissage à Neuchâtel.

Il a poursuivi sa formation en abordant la cuisine collective (TSR à Genève et SSR à Lausanne), avant de se perfectionner dans le service traiteur (Manuel et Globus) et de gérer un *club house* de golf. Actuellement, il est chef

de cuisine dans un restaurant de La Côte.

Passionné par l'aspect créatif de la cuisine, il affirme qu'il a choisi cette profession pour le plaisir qu'il peut apporter aux clients. Son exemple demeure Carlo Crisci

## Foie gras poêlé aux figues

Recette pour 4 personnes

- Temps de préparation: 35 min.
- Temps de cuisson: env. 2 min. (foie)
- 5 min. (figues)

**Ingrédients:** 1 lobe de foie gras de canard (300 g), 4 figues, 1 cs d'huile, 1 cs de farine, 1 dl de porto, 1 noix de beurre, 4 tranches de pain brioché, sel et poivre.

**Préparation:** couper le lobe en tranches, les fariner, saler et poivrer. Chauffer une poêle et verser l'huile. Faire frire le foie gras 30 sec. de chaque côté. Disposer les tranches sur les assiettes. Passer les figues coupées à la poêle avec une noix de beurre. Les colorer et les déglacer avec le porto. Dresser et servir rapidement avec du pain brioché.

**Astuce:** surprenez les tranches de foie gras à grand feu. Prenez garde à les retirer rapidement, sinon elles fondent dans la poêle.

**Coût des ingrédients:** Fr. 29.90

**Vin:** muscat du Valais (Fr. 13.50)

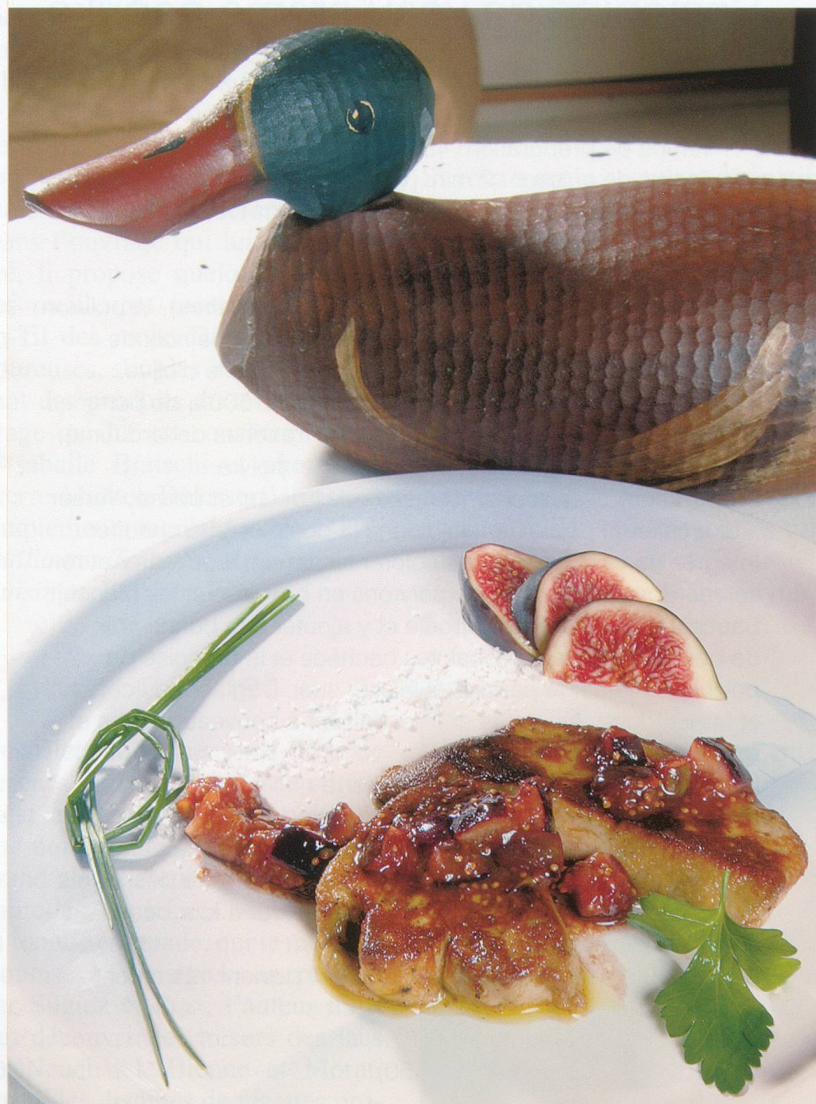
ment des recettes de nos grands-mères, qu'il apprête et décore ensuite à son goût.

Plutôt que d'élaborer des recettes sophistiquées, il joue la carte de la simplicité et met ses connaissances culinaires à la portée de tous les amateurs d'une cuisine goûteuse. Afin de permettre à chacun de réaliser ses recettes, il les crée non pas sur un piano professionnel, mais dans une cuisine ordinaire, équipée des installations traditionnelles, avec les ustensiles courants.

Autre originalité, très utile aux consommatrices, il indique, pour chaque recette, non seulement le temps de préparation et de cuisson, mais également le prix de revient des divers ingrédients utilisés. Enfin, cerise sur le gâteau, il propose un conseil de professionnel ou une astuce permettant de réussir à tout coup la recette qui fera de vous un véritable cordon-bleu.

Vous retrouverez régulièrement dans *Génération*s les recettes traditionnelles de nos régions, déclinées au fil des saisons. Et si vous avez des suggestions de recettes oubliées, n'hésitez pas à nous les communiquer, afin d'en faire profiter les lectrices et les lecteurs du magazine. ■

(Le Cerf à Cossonay), pour la finesse de ses plats et ses décorations subtiles. Adeptes de la cuisine traditionnelle, Christophe Jaquier avoue également un penchant pour les recettes à base de poissons de nos lacs.





### Scalopine de veau crème paprika

Recette pour 4 personnes

- Temps de préparation: 45 min.
- Temps de cuisson: 2 min. (veau)
- 5 min. (sauce), 15 min. (pommes de terre)
- 15 min. (haricots)

**Ingrédients:** 400 g d'escalopes de veau (4 tranches), 1/2 poivron jaune, 1/2 poivron rouge, 3 dl de crème à 35%, une noix de beurre, 1 dl d'huile de pépin de raisin, 2 dl d'huile d'olive, 1 dl de cognac, 2 échalotes, 5 gousses d'ail, 500 g de pommes de terre amandine, 200 g de haricots, 4 tranches de lard fumé, 1 bouquet de persil haché, paprika, sel et poivre.

**Préparation:** assaisonner les escalopes de sel et poivre. Verser 1 dl d'huile de pépin de raisin dans la poêle et faire chauffer. Intégrer les escalopes et les colorer lentement. Les retirer et réserver.

**Sauce:** retirer l'huile de la poêle et y ajouter une bonne noix de beurre. Ajouter les échalotes hachées et la brunoise de poivrons. Ajouter le paprika et laisser suer. Déglacer au cognac et faire réduire. Ajouter la crème. Laisser à nouveau réduire et rectifier l'assaisonnement.

**Légumes:** couper les pommes de terre en fines tranches (salpicon). Les sauter dans la poêle avec 1 dl d'huile d'olive. Ajouter l'ail finement haché en fin de cuisson, puis le persil. Laver et cuire les haricots dans un bouillon. En faire des fagots et les enrouler avec le lard fumé. Les réserver à four doux, pour que le lard fonde légèrement.

**Astuce:** éviter de brûler le paprika, car il devient très amer et gâche les saveurs.

Coût des ingrédients: Fr. 41,80  
**Vin:** dôle de Salquenen (Fr. 12,50)

### Tarte fine aux pommes

Recette pour 4 personnes

- Temps de préparation: 30 min.
- Temps de cuisson: 20 min.

**Ingrédients:** 4 pommes gala, pâte feuilletée déjà abaissée, 1 cs de noisettes ou d'amandes moulues, 1 noix de beurre, 1 cs de sucre, 1 cc de cannelle, feuilles de menthe, physalis (amour en cage) pour la décoration, 4 boules de glace vanille ou cannelle.

**Préparation:** chauffer le four à 220 degrés. Découper à l'emporte-pièce des cercles de 10 cm de diamètre dans la pâte feuilletée. Eplucher les pommes et les découper

finement. Recouvrir la pâte d'une fine couche de noisettes ou d'amandes moulues. Dresser les pommes en rond. Ajouter le beurre, le sucre et la cannelle et glisser les tartes au four à mi-cuisson. Laisser cuire durant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien prise. Retirer du four et dresser sur une assiette. Déposer la boule de glace au centre de la tarte. Ajouter une tombée de cannelle et décorer avec la feuille de menthe.

**Astuce:** saupoudrer du sucre glace à travers une passoire sur une fourchette ou tout autre objet pour la décoration.

**Coût des ingrédients:**

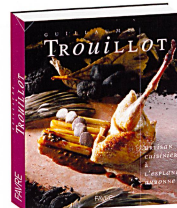
Fr. 14.-  
**Vin:** petite arvine (Fr. 14,90)



Photo: Philippe Dijk

GENERATIONS GENERATIONS

## Des livres à déguster



### L'artisan cuisinier

Guillaume Trouillot, jeune chef (34 ans) venu de France a notamment bénéficié d'une série de reportages diffusés dans l'émission Classe-Eco de la TSR l'an dernier. Il fut également désigné «découverte de l'année 2007». Depuis, son restaurant de L'Esplanade, situé à Aubonne, ne désemplit pas. Dans l'ouvrage qui lui est consacré, il propose quelques-unes de ses meilleures recettes déclinées au fil des mois. Des recettes savoureuses, simples à réaliser, utilisant des produits du terroir. L'ouvrage qui lui est consacré (textes d'Isabelle Bratschi et photos de Pierre-Michel Delessert) est tout simplement magnifique.

Guillaume Trouillot, Artisan Cuisinier, Editions Favre.

posées, on découvre quelques surprises, comme le caviar du lac: des œufs légèrement fumés de palées, de bondelles ou de truites. Du Lac à l'Assiette, Hubert-J. Gross, Editions Cabédita.



### Bons petits plats

Si vous avez la nostalgie des petits plats mijotés par les dames du temps jadis, nous vous suggérons cet ouvrage richement illustré. Le fumet des recettes indémodables se dégage à chaque page. Au menu, des rôti d'agneau ou de porc, du bœuf bourguignon, braisé ou en daube et des tartes à faire réver (à l'oignon, aux poires ou tatin). Un livre de recettes précieux, à recommander aux personnes qui suivent un régime strict. Petits Plats mijotés, Joann Glynn, Editions Marabout.

### Coups de filet

Des filets du pêcheur aux filets de perches dorés et arrosés de citron, c'est à une histoire de poissons que nous convie Hubert.-J. Gross, grand connaisseur de la faune qui hante les Trois Lacs. Au cours de sa longue escapade, qui le mène de Concise à Vigneules, en passant par Sugiez et Praz, l'auteur nous fait découvrir les trésors des lacs de Neuchâtel, Bienne et Morat. Parmi les dizaines de recettes pro-

