

Gastronomie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **39 (2009)**

Heft 2

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

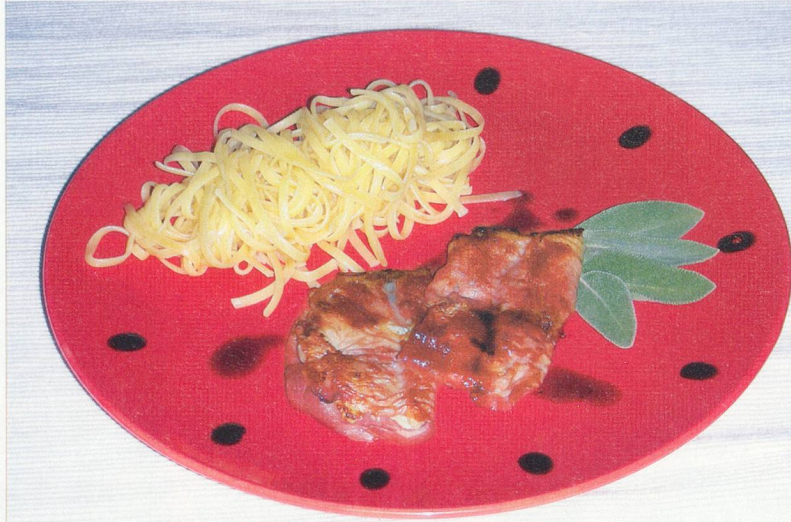
Haftungsausschluss

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.



PAR CHRISTOPHE JAQUIER

Saltimbocca de veau



J.-R. P.

Afin de relever le goût relativement fade du veau, les Italiens ont imaginé de l'enrober de jambon cru et d'y ajouter une feuille de sauge. Ainsi est née la saltimbocca.

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 40 min.

Les petites escalopes de veau très fines s'imprègnent des arômes combinés du jambon cru (de Parme) et de la feuille de sauge. Celle-ci révèle une légère amertume, conférant son caractère à cette recette simple à réaliser, légère et goûteuse. Une réduction de vin de Marsala ou de Porto adoucit favorablement cette spécialité qui ravit les papilles.

Ingédients: 8 fines tranches d'escalope de veau prises dans la noix, 8 tranches de jambon cru

(de Parme), 2 bouquets de sauge, 2 dl de Marsala ou de Porto, 300 g de nouilletes, 2 cs d'huile de pépin de raisin, sel et poivre.

Préparation: assaisonner les petites escalopes de veau des deux côtés, en évitant de trop saler. Déposer une belle feuille de sauge sur chacune des escalopes. Les envelopper d'une tranche de jambon cru, de manière à former un portefeuille. Fixer le tout avec un cure-dent. Faire chauffer une poêle et y verser une cuillère à soupe d'huile de pé-

pins de raisin. Colorer les petites escalopes de chaque côté, très rapidement. Les retirer et les mettre au four pour les maintenir au chaud. Dégraisser la poêle, puis verser le Marsala (Porto) et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un liquide li-
quoreux. Ajouter le jus des escalopes. Dresser après avoir retiré les cure-dents. Servir avec les nouilletes.

Astuces: il est possible de réaliser le même plat avec un filet de porc ou une escalope de volaille.

Coût: Fr. 32.–

Vin: Chianti classico

Chasselas, un vin qui vient de loin

Pas un apéritif, pas un plat de filets de perches qui ne soient arrosés de chasselas. Quelles sont les origines du cépage le plus célèbre de nos régions?

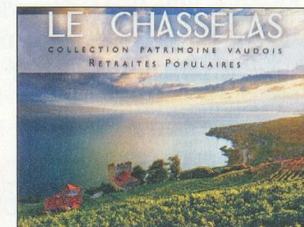
A l'époque romaine déjà, les rives de nos lacs étaient plantées de vigne. Mais la première notation officielle d'une vigne remonte à l'an 885, du côté de Champagne (VD).

Le vignoble vaudois original aurait été constitué par des cultivateurs qui remontaient la vallée du Rhône. Vers l'an 1100, des moines venus de France esquissèrent la carte du vignoble actuel. Ils avaient besoin de vin de messe et de revenus pour leurs communautés. Ils débroussaillèrent la région du Dézaley. Dès 1536, les envahisseurs bernois s'approprièrent les vignobles de Lavaux en réglementant de manière stricte le commerce du vin. A la révolution de 1798, la ville de Lausanne acquit la majorité des vignes, devenant le plus gros propriétaire viticole du canton.

La fin du XIX^e siècle sera ravageuse pour la vigne, qui subit tour à tour les assauts du mildiou, puis du phylloxéra. La surface viticole du canton diminuera de moitié, pour se stabiliser aujourd'hui à 3838 hectares (dont 2390 en chasselas).

Le nom de chasselas apparaît pour la première fois en France en 1667, puis est officialisé en 1798 dans nos régions. Lors de la création du domaine de Mont d'Or, en Valais, on plante du fendant, qui est une appellation plus ancienne du même cépage. C'est à la Confrérie des vignerons de Vevey que l'on doit aujourd'hui la réputation du chasselas, un cépage qu'elle contrôle, défend et diffuse depuis plus de 350 ans. Vous y penserez peut-être, lorsque vous dégusterez votre prochain verre. A votre bonne santé!

J.-R. P.



Le Chasselas, par Claude Quartier, Editions Favre.