

# Recette de famille

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2012)**

Heft 39

PDF erstellt am: **17.07.2024**

## **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.

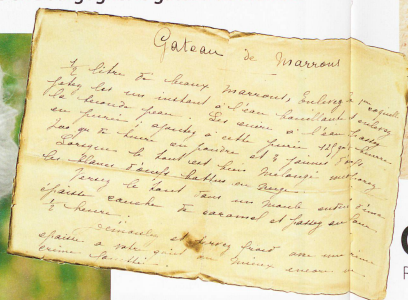
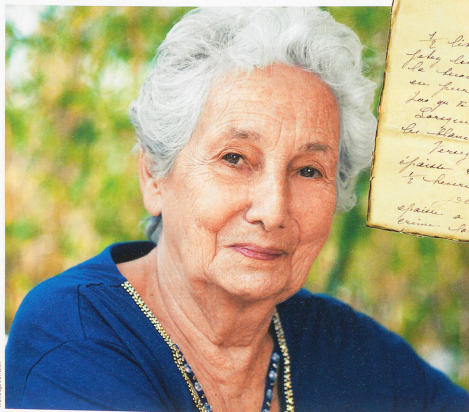
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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.

# «Un délice qui change des tartes aux fruits!»

Arrière-grand-mère, la Genevoise d'adoption Paule Bertagna a fait fondre notre chef avec une recette qu'elle tient de son enfance en Bourgogne: le gâteau de marrons.



adorait ce féculent. Moi, j'étais fière de réussir à varier les légumes tous les jours, de lui préparer de bons petits plats, mais lui me demandait invariablement: "Où sont les patates?"

Marrons, pommes de terre, Paule Bertagna l'admet sans détour, elle aime la cuisine traditionnelle et se révèle peu encline à l'exotisme. Seuls l'Italie, ses pâtes et son riz trouvent cependant grâce à ses yeux et à son palais. Des plaisirs culinaires qui sont sans doute encore meilleurs lorsqu'ils sont partagés avec sa nombreuse famille. «J'ai de la chance. Mes enfants, mes sept petits-enfants et mes trois arrière-petits-enfants habitent tous dans la région genevoise, je peux les voir souvent.»

On l'a dit, Paule Bertagna adore mettre les pieds sous la table. Et elle se réjouit déjà d'aller à Ma Colombière, où nos lauréats sont tous invités à savourer les recettes du chef Bernard Lonati. «Oh oui, je serai de la partie, promet-elle. Ça va être bon, c'est un restaurant gastronomique!» On ne peut que lui souhaiter bon appétit! J.-M. R.

C'est un fait. Elle a beaucoup cuisiné dans sa vie de mère au foyer. Avec quatre enfants, elle n'a pas chômé. Alors aujourd'hui, à l'âge de 80 ans, Paule Bertagna ne s'en cache pas: «Sans hésitation, je préfère aller au restaurant plutôt que de me mettre aux fourneaux.» De son enfance en Bourgogne, elle a toutefois gardé les recettes de sa maman sur des feuillets jaunés par le temps, dont un succulent gâteau de marrons.

Lorsqu'elle a décidé de s'inscrire à notre concours de recettes de famille, elle a pourtant longuement hésité avec une autre spécialité de sa région natale, la «sèche». Et de préciser: «Contrairement à

ce qu'indique son nom, ce gâteau n'a rien de sec. Au contraire, il est vraiment très moelleux». Mais sa gourmandise a fini par l'emporter et c'est pour la châtaigne qu'elle s'est décidée, marrons qu'elle adore sous toutes ses formes: glacés, en purée ou en vermicelles. Elle craque littéralement pour son goût. «Cette recette est vraiment, vraiment très bonne. En plus, elle change des habituels gâteaux aux fruits.»

### Une cuisine du terroir

Paule Bertagna est veuve d'un fonctionnaire international. Pour son mari, elle a beaucoup apprécié la pomme de terre. «Mon époux, qui était aussi Français d'origine,



## Gâteau de marrons

Recette pour 6 personnes environ

### Ingrédients

- ½ litre de beaux marrons
- 12 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- caramel
- crème épaisse

### Préparation

- Prenez les marrons et enlevez la 1<sup>re</sup> coquille.
- Jetez-les un instant à l'eau bouillante et enlevez la seconde peau.
- Les cuire à l'eau.
- Passez en purée.
- Ajoutez à cette purée le beurre, le sucre en poudre et les jaunes d'œufs.

- Lorsque le tout est bien mélangé, incorporez les blancs d'œufs et battez en nuage.
- Versez le tout dans un moule couvert d'une épaisse couche de caramel et passez au four une demi-heure.
- Démoulez et servez froid avec une crème épaisse à votre goût ou mieux encore une crème fouettée.

Wolfgang Jentich



**Bernard Lonati**, chef de Ma Colombière, Bernex (GE) [www.colombiere.ch](http://www.colombiere.ch)

## Le chef met son grain de sel

Commencez donc par déguster la calligraphie de cette recette, appliquée, élégante et soignée. Le style des lettres aujourd'hui inhabituel semble masquer le sens des mots, mais se dévoile à la lecture de manière évidente; tout comme ce gâteau apparemment simple se révèle délicieux.

**Marron et châtaigne:** bien qu'on les désigne par le même nom, le marron d'Inde très commun sous nos latitudes est toxique et c'est la châtaigne qu'on mange. La confusion est accentuée par le fait que les grosses châtaignes sont aussi nommées «marrons».

**Ingrédients:** il serait dommage d'utiliser de la purée de marrons. A défaut de châtaignes fraîches, que l'on

trouve sur les marchés en hiver dès la fin septembre, utilisez des fruits épluchés surgelés prêts à cuire.

**Les blancs en neige:** ils tiennent mieux et ont moins tendance à «grainer» si on leur ajoute dès le départ un peu de sucre. Prélevez donc 30 g de sucre au mélange de base et réservez-les pour monter les blancs.

**Cuisson:** env. 45 min au four air pulsé 160°. **Le sucre en pâtisserie:** cherchez toujours à baisser la quantité de sucre dans les desserts. Quand la texture du produit fini le permet, diminuez la dose de sucre laissera plus de place à l'expression gustative du produit principal.