

Notre nouvelle rubrique : les recettes du mois

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **31 (1985)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.e-periodica.ch>

NOTRE NOUVELLE RUBRIQUE

Les recettes du mois



Les flouttes (recette jurassienne)

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon émincé
- 3 dl de crème fraîche liquide
- farine
- sel
- beurre
- huile

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux et mettez-les dans une casserole, juste couvertes d'eau. Ajoutez un oignon émincé et du sel. Laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient parfaitement tendres.

Ecrasez les pommes de terre au pilon en ajoutant trois ou quatre cuillerées de farine pour obtenir une purée assez épaisse.

Avec une cuillère à soupe plongée dans un bol d'huile, prélevez des « œufs » dans cette masse. Ce sont les flouttes, que vous rangerez en ordre serré dans un plat de terre au fond duquel vous aurez mis la crème fraîche juste tiédie.

Ces flouttes, légèrement huilées par leur contact avec la cuillère, doivent se ranger les unes à côté des autres, et la purée doit être assez consistante pour qu'elles ne se déforment pas ni ne se collent les unes aux autres.

Dans une poêle ou une petite casserole, chauffez du beurre jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur noisette et

arrosez-en les flouttes que vous apporterez immédiatement à table.

On accompagne cette préparation de pommes de terre d'une purée de pommes douces assez liquide et servie tiède.



Risotto au safran de Mund

(Haut-Valais)

Mund est un petit village valaisan adossé aux Alpes bernoises, au-dessus de Brigerbad.

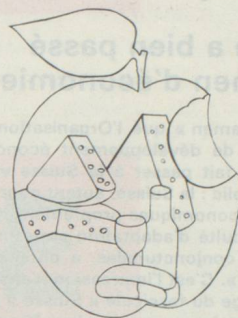
La légende veut qu'un habitant de ce village ait rapporté d'Espagne, où il était en guerre en qualité de mercenaire, une chaîne d'oignons de safran. Pourtant le gouvernement interdisait l'exportation de cette plante et c'est précisément cette interdiction qui a incité notre soldat à passer outre à cette réglementation, sûr qu'il était que ce safran avait une très grande valeur, et il n'avait pas tort.

Arrivé dans son village natal où par hasard l'instituteur était fêru de botanique, il planta ces oignons qui trouvèrent un climat favorable et l'on vit ainsi naître cette culture unique en Valais et en Suisse.

Recette pour 4 personnes

Coupez 100 g de lard en petits dés, faites-les revenir dans une casserole jusqu'à ce que la graisse en soit complètement dégagée. Retirez alors les lardons en les égouttant bien et mettez à fondre, dans cette graisse, un oignon haché, sans lui laisser prendre de la couleur.

Laver 250 g de riz italien, égouttez-le bien et faites revenir avec l'oignon sur feu très doux. Le riz de transparent deviendra opaque et à ce moment vous verserez 5 dl de bouillon, 1 gousse d'ail écrasée et quelques brindilles de thym. A la première ébullition, délayez un peu de safran avec un peu de bouillon et ajoutez-le, ainsi que 5 tomates épluchées, épépinées et concassées. Laissez cuire à feu très doux pendant 10 minutes et ajoutez encore 400 g de veau émincé que vous aurez préalablement fait sauter à la poêle,



ainsi que 100 g de jambon cuit débité en carrelets, et les lardons. Laissez cuire encore une dizaine de minutes, et avant de servir, mettez une grosse noix de beurre et un peu de bouillon afin que le riz soit plutôt coulant.



Le papet de poireaux

Voici un plat bien vaudois, accomodé de diverses manières, car chaque village met un point d'honneur à avoir sa propre recette.

Ingrédients

pour 5 personnes

- 1,5 kg de poireaux verts et blancs
- 700 g de pommes de terre épluchées et émincées
- 50 g de saindoux
- 3 dl de vin blanc vaudois
- 1 dl de crème fraîche
- 1 oignon émincé
- sel et poivre

Temps de préparation : 1 h 40. Se sert avec de la saucisse aux choux ou du saucisson vaudois

Préparation

Bien laver les poireaux et les découper en tronçons de 3-4 cm. Faire suer oignon et poireaux dans le saindoux, puis assaisonner de sel et de poivre. Cuire le tout pendant 30 minutes avec le vin blanc. Ajoutez les pommes de terre émincées et remettre à cuire pendant encore 20 minutes. Ecraser le tout au pilon et y ajouter la crème fraîche.