

Les recettes du Président

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): - **(1993)**

Heft 55: **Fondue isch guät und git ä guäti Lunä**

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.

Les recettes du Président

PAR PIERRE JONNERET



Nous n'avions pas le choix : il nous fallait bien inaugurer notre nouvelle rubrique "Les recettes du Président" par celle

de la fondue. Fribourgeoise, qui plus est. Car, dans chaque numéro, vous trouverez une nouvelle recette. Parfois inédite, puisque inventée et mise au point par le Président. D'autres fois, elles vous rappelleront sûrement un air d'enfance... Et maintenant, bon appétit !

La vraie fondue fribourgeoise comme à Châtel-Saint-Denis

INGRÉDIENTS

150 gr de fromage/personne
(200 gr pour les affamés)

Vin blanc sec
(3/4 de verre par personne)

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe de crème

Kirsch

Poivre

Maizena

Noix de muscade

Bicarbonate de soude

U

tiliser un solide caquelon en fonte émaillée type "Le Creuset". Plus il est lourd et épais, meilleure sera la fondue. Proscrire les caquelons en céramique ou verre résistant au feu genre Pyrex ou autre. Préparer la fondue sur le gaz. Il faut pouvoir moduler la chauffe. Il est difficile de réussir une fondue sur l'électricité.

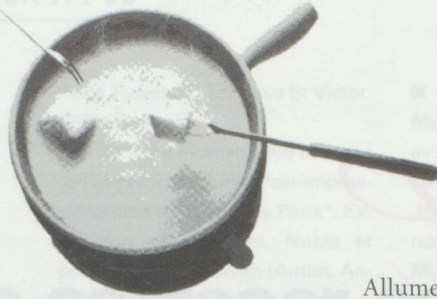
Couper la gousse d'ail en deux et en frotter vigoureusement l'intérieur du caquelon. Réserver les morceaux d'ail en les ciselant finement. Mettre dans le caquelon 3/4 de verre de vin blanc sec par personne. Un vin ordinaire suffit : Muscadet, Blanc de Blanc ou encore Gros Plant Nantais. Les vins d'Alsace sont trop fruités. Le Jurançon n'est pas mal.

On aura auparavant râpé à la main sur une râpe "La Ménagère" 150gr de fromage par personne en utilisant le gros module de la râpe. Attention, le module "râpé" ordinaire est trop fin et risque de donner lieu à des grumeaux. Si on n'a pas la râpe voulue, émincer le fromage au couteau en fines lamelles.

Verser le vin dans le caquelon et chauffer à feu doux. Lorsque le vin commence à "boutonner" (faire des bulles), incorporer le fromage par fortes pincées seulement et remuer en tournant, toujours dans le même sens avec une "poche" (mouvette) en bois. Ne jamais s'arrêter ; ne remettre du fromage que lorsque la pincée précédente est totalement fondue. Maintenir à température élevée, mais le mélange ne doit jamais bouillir. Mettre peu à peu l'émincé d'ail.

Lorsque tout le fromage est fondu, élever un peu le feu et tourner plus vite en ajoutant rapidement : 1/2 verre de kirsch (pas de kirsch fantaisie, ni du bâlois, trop sucré, mais un kirsch sec, comme le "Fougerolle" français, venu de Haute Marne), ce demi-verre de kirsch comportant 1 cuillère à café de Maïzena préalablement diluée dans le kirsch.

Poivrer abondamment (5 à 6 tours de moulin) et terminer en incorporant 2 cuillères à soupe de crème, une cuillère à café de bicarbonate de soude et un peu de muscade râpée. Porter aussitôt le caquelon sur la table et le maintenir chaud sur un réchaud à alcool durant tout le repas.



Précautions

Allumer sur la table du repas un réchaud à alcool (dit "lampe à esprit de vin" dans le canton de Vaud) avant la fin de la préparation pour y porter la fondue dès qu'elle est prête. La fondue ne doit jamais refroidir. Ce réchaud doit être réglable.

Le choix du fromage est essentiel: à part le Fribourg, le meilleur (il doit être salé) est du vrai Comté un peu jaune (fleur de printemps), pas trop gras. On râpera le fromage une ou deux heures avant de faire la fondue, de façon à le laisser s'égoutter et s'aérer. Les mélanges (Beaufort, Emmental, Vacherin, etc....) n'apportent rien et, comme ces fromages fondent à des températures différentes, cela comporte des risques. Le pain sera un peu (pas trop) rassis. Pain de la veille, par exemple. La baguette parisienne est excellente. Le pain complet donne trop de goût. On comptera 30 à 35 bouchées par personne. En cou-

pant le pain, on privilégiera la croûte, car l'on pique le morceau de pain avec sa fourchette le long de la croûte. Fourchettes à fondue bien évidemment.

Le "Brescio" est ce qu'il reste au fond du caquelon. On force le feu du réchaud pour le griller et on le ramasse au couteau. C'est la récompense du cuisinier.

Durant le repas, on boit du blanc sec ou du kirsch. Les vicieux trempent de temps à autre leur pain dans le kirsch avant de le tremper dans le caquelon. Là encore, tout le monde tourne lentement dans le même sens.

Une fondue ratée est une fondue où le vin est d'un côté, le fromage, réduit en boule, de l'autre. Il ne reste qu'à appeler le chat du voisin.

P.S. : On ne prend rien avec la fondue, même pas un dessert. ■

PROCHAINE RECETTE : LE VRAI POISSON LIBOKÉ
COMME À DOUALA.

