

Les recettes du Président

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): - **(1994)**

Heft 64-65: **Portrait Jean-Pierre Eichenberger : un suisse créatif**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Les recettes du Président

L'été et les vacances sont périodes de farniente où l'on cherche à simplifier au maximum les obligations culinaires, tout en refusant de s'en remettre aux frites-merguez et hamburger-coca chers à nos délicieuses têtes blondes ou brunes. Voici donc deux trucs très simples, mais délicieux, pour vos retours de plage ou de balade, selon que vous serez allés vous ressourcer à la mer ou à la montagne.

PAR PIERRE JONNERET

Le soufflé de montagne comme aux Paccots.

Ingrédients pour 6 personnes : 6 oeufs, 30 grammes de beurre, 150/170 grammes de Fribourg ou de Comté, 75 grammes de farine ou de maïzena, 1/4 de litre de lait entier, sel, poivre et surtout, muscade.

Préparation

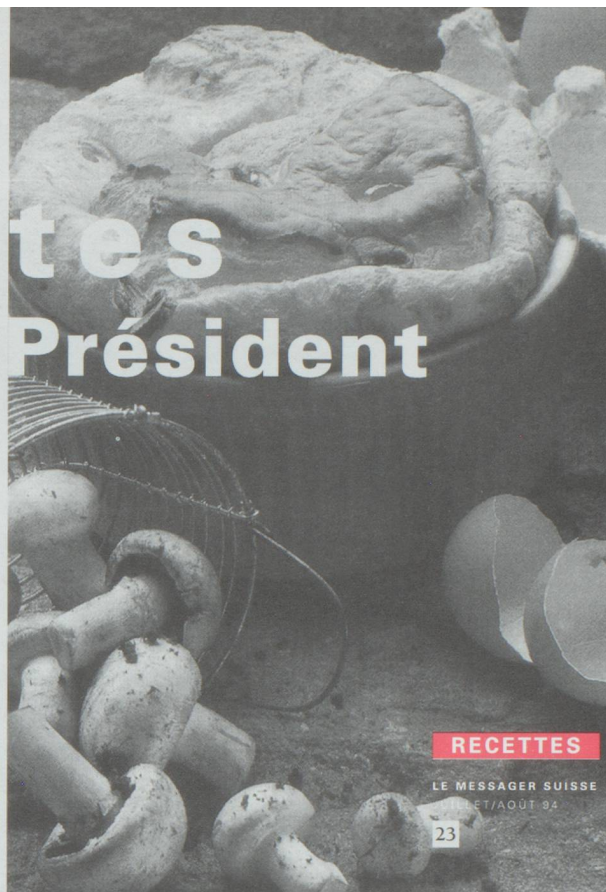
- 1 Faire une béchamel avec la farine, le lait et le beurre. On mettra d'abord le beurre, ensuite le lait, et, peu à peu, la farine.
- 2 Séparer les blancs des jaunes des 6 oeufs. Ajouter les jaunes à la béchamel que l'on aura maintenue tiède. Tournez, salez, poivrez, muscadez.
- 3 Monter les blancs en neige. Incorporez-les par portions à la béchamel, sans les briser. Verser le tout dans un plat à soufflé, préalablement beurré.
- 4 Cuire à four modéré (thermostat 7) pendant 25 minutes. Servir immédiatement. Ne pas tolérer les atardés. Le soufflé "retombe" en quelques minutes. Si possible préchauffer les assiettes. ■

Les huîtres chaudes comme à Granville.

Ingrédients pour 6 personnes : 6/8 huîtres par personne, de préférence des fines de claires ou des normandes de Courseulles, 40 grammes de beurre, 1/2 citron, échalotes, persil, vin blanc sec.

Préparation

- 1 Réduire deux échalotes émincées dans 3/4 de cuillère à soupe de vin blanc sur lie (Gros Plant nantais ou Muscadet). Lorsque les échalotes commencent à fondre, ajouter le jus d'un demi-citron.
- 2 Réduire encore et ajouter un verre d'eau des huîtres, que l'on aura ouvertes entre-temps. Donner un léger bouillon. Poivrer. Passer au chinois. Réchauffer en incorporant 40 grammes de beurre en battant la préparation.
- 3 Répartir celle-ci, lorsqu'elle commence à monter, sur les huîtres que l'on aura placées sur un plat allant au four et garni de sel pour fixer les coquilles.
- 4 Mettre le plat 2 à 3 minutes au four (thermostat 7). Décorer les coquilles avec du persil ou du cerfeuil en les sortant du four. ■



RECETTES

LE MESSENGER SUISSE
15 JUILLET/AOÛT 94

23