Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (1994)

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

Rubrik: Les recettes du Président

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

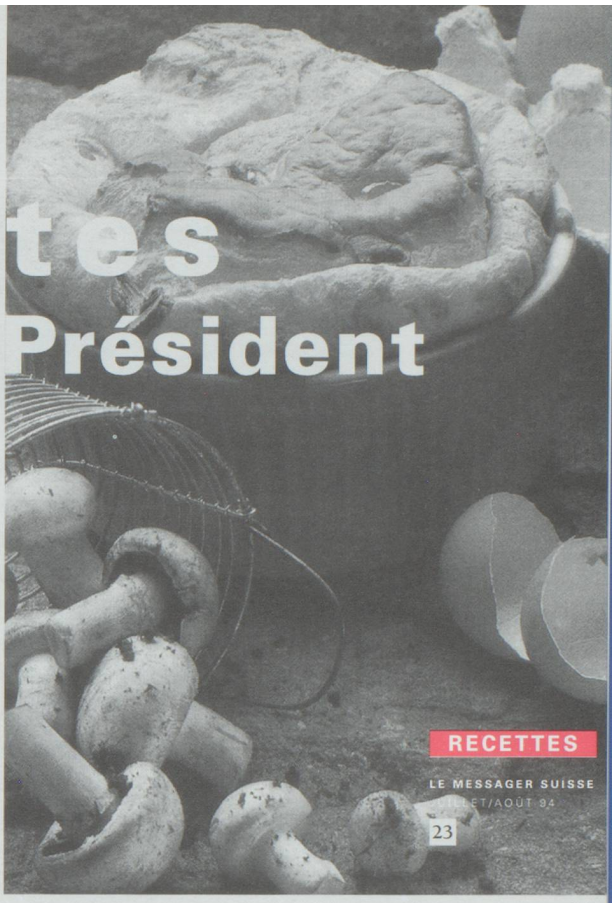
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 attardés. 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 Courseulle, 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. ■