

# Festin au paradis

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): - **(2001)**

Heft 141-143

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-847857>

## **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.

# Gastronomie

## Festin au paradis



### St Galler Bratwürste mit Zwiebeln

Dans le pays de " la Brasserie de Dieu "\*, il y a 163 ans, est née une recette des plus conviviale. Nous sommes en 1838, à Saint-Gall, dans une boucherie de la " Engulgasse " (qui existe encore de nos jours). C'est là que fut fabriquée la première saucisse à rôtir saint-galloise. Composée exclusivement de veau, de lard et d'une touche subtile de diverses épices, qui lui confère une saveur unique. Au menu, l'année durant, les saucisses à rôtir de Saint-Gall ont leur jour de gloire quand se célèbre la fête des enfants. À l'occasion de la Kinderfest-Bratwurst, les petits et les grands s'adonnent à toutes les gourmandises... On n'hésite alors pas à ajouter beaucoup de Böllschwitz (oignons rôtis).

#### RECETTE

- Saucisse (1 par personne)
- 2 oignons
- 2 cuillères de farine
- 1 pointe de couteau de condiment en poudre
- 2 dl de sauce liée en cube

La facilité de cette recette et sa réussite reposent sur une règle simple de la vie : prendre son temps !

Crue, La saucisse appréciera d'avoir une onde : 10 mn dans de l'eau chaude (à 80 degrés). Déjà cuite, ne la mettez pas directement dans une poêle brûlante, le choc thermique la ferait éclater.

Mettre la saucisse dans la matière grasse et laisser-la prendre ses couleurs à feu doux (10 à 15 mn).

Pendant qu'elle devient joliment brune, couper les oignons en tranches, les mettre à la poêle dans un mélange de farine et d'aromate, que l'on répartira par la suite directement sur la saucisse.

Préparer à part la sauce (liée en cube - voir sur l'emballage) à servir à part, certains la préfèrent nature.

**BOISSON :** Pour les enfants une bière sans alcool (Birell),

le malt ajoutera à la saveur du plat.

Pour les plus grands, un "Mayenfelder" (le vin rouge

léger du pays de Heidi) ou une bière telle que la Festbier (de Saint-Gall) donneront une touche locale des plus subtile.

### St Galler Klostertorte

Les vestiges du passé de la ville de Saint-Gall n'ont pas de limites, elles vont jusqu'à dans nos assiettes à dessert.

Dans le canton de Saint-Gall, outre le savoir-faire de la fabrication de tissus et de dentelles, il en est un autre qui fait sa réputation culinaire : les pâtisseries.

Bien connues de nos palais gourmands, qui pourrait résister aux fameux Biberli, St Galler Kräpfli ou Tortli ?

Sans oublier la plus belle pièce de la partie orientale du pays, qui est sans aucun doute la somptueuse " Tourte du couvent ".

#### RECETTE (pour une tourte de 22 cm de diamètre)

- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g d'amandes râpés
- 2 cuillères de cacao
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé de poudre à lever
- 300 g de farine
- 1/2 dl de lait
- 1 tasse de confiture de groseilles rouges, Framboise ou abricot
- 1 œuf

Pour faire la pâte, battre en mousse le beurre et le sucre, ajouter les amandes, le cacao, la cannelle, le lait ainsi que le farine et la poudre à lever tamisées.

Travailler alors rapidement en une masse souple.

Elle doit se détacher du bord du saladier et se maintenir d'un seul tenant. Laisser reposer au frais et à couvert pendant une demi-heure environ.

Avec une bonne moitié de la pâte, foncer alors un moule graissé et fariné. Avec la moitié du reste, former deux rouleaux que l'on assemble et que l'on colle en bordure sur le fond avec un peu de blanc d'œuf.

Remplir le centre de confiture et faire enfin avec la pâte restante des bandes larges de 1,5 cm qui seront arrangées en grille sur le revêtement de la confiture.

Badigeonner toute la surface de la pâte au jaune d'œuf et cuire la tourte au four (180 degrés) pendant 45 mn. Servir froid et si vous résistez aux assauts de la tentation, vous pourrez la conserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.



\* (cf notre article paru dans le n° 119 du Messenger Suisse)