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

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (2001)

Heft: 141-143

Artikel: Festin au paradis

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-847857

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

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 " Engelgasse " (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 Bölleschwitzi (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 Messager Suisse)*