

Un dessert idéal : "au temps des cerises"

Autor(en): **Escoffier, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **4 (1930)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-780508>

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.



UN DESSERT IDÉAL

„Au temps des cerises“

Une anecdote — un conseil — une recette
dédiés aux gracieuses lectrices de la « Revue CFF » par
A. Escoffier, un Prince de la Cuisine, doublé d'un Poète

Ce n'est point dans un de nos luxueux restaurants que je l'ai vu servir, mais bien en pleine campagne, par un beau soir de juin: Un jeune berger qui venait de cueillir un panier de cerises s'apprêtait à s'en régaler avec sa bergère; celle-ci, par un joli caprice, lui offrit le premier fruit du bout de ses lèvres roses...

Depuis ce jour, déjà lointain, j'ai souvent pensé que nos plus délicats desserts étaient bien peu de chose auprès de celui-là.

Si le récit de ce dessert inédit, où figure le joli fruit couleur de rubis, auquel la nature a prêté la forme d'un cœur, à su vous charmer, j'aurai un autre plaisir à vous dévoiler quelques-unes des merveilles que nous réserve la savoureuse cerise.

Tout d'abord, au point de vue de la décoration de la table, quoi de plus ravissant, au temps des cerises, que des branches de cerisier, chargées de fruits vermeils, que la blancheur immaculée de la nappe fait ressortir d'éclatante façon, et n'est-ce pas un plaisir de détacher soi-même les excellents fruits que leur fraîcheur rend plus savoureux encore?...

Voici maintenant une friandise à laquelle certainement, Mesdames, vous ne demeurerez pas insensibles.

Prenez une livre de belles cerises Montmorency, fraîchement cueillies, enlevez-en délicatement les queues et les noyaux. Dans un poëlon de cuivre rouge, mettez vos cerises mêlées à 250 grammes de sucre en poudre. Couvrez le poëlon et donnez 6 à 8 minutes d'ébullition à feu pas trop vif. Retirez le poëlon hors du feu et laissez refroidir.

Au moment de servir, ajoutez aux cerises quelques gouttes de liqueur de noyau et 250 grammes de framboises, de belle couleur et très fraîches!

Dans d'élégantes coupes à champagne, mettez deux bonnes cuillerées de ce mélange et dressez au-dessus un rocher de glace à la vanille.

Un léger voile en sucre filé complétera d'artistique présentation cette friandise aussi agréable à regarder qu'à déguster.

Une dame: Et quel est le nom de baptême de ce mets délicat?

«Le Rêve d'Anna Thibaut.»

Et quand reviendra
le temps des cerises...



La Revue CFF

est en vente dans tous les kiosques et gares.

Abonnement par la poste: 10 francs par an

chez Büchler & Cie. à Berne

