Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 13 (1974-1975)
Heft: 57

Rubrik: La page de la femme : un tour à la cuisine

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: 10.07.2025

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

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

Les recettes ci-dessous ont été gracieusement mises à ma disposition par « Union Suisse des Maîtres Bouchers de Zürich »

ROTI DE VEAU DU PERE NOEL

Préparation 10 min. env.
Cuisson 50-60 min.
Ingrédients pour 4 personnes
750 g env. de rôti de veau - sel, poivre
1 cuillerée à soupe de Margarine
1 petite boîte de chanterelles
1 oignon piqué - 1 dl de bouillon de bœuf
2-3 cuillérées à soupe de crème

Pour la garniture

Pointes d'asperges, petits pois, choux de Bruxelles et autres légumes de votre choix, en boîtes ou surgelés.

Préparation et cuisson

Frottez la viande de sel et de poivre et posez-la avec l'oignon piqué sur la grille de la lèchfrite ou dans un plat à rôtir.
Arrosez de margarine fondue et faites cuire à four chaud (220° env.) pendant une bonne demi-heure.
Déglacez le fond de cuisson avec le bouillon et ajoutez les chanterelles. Terminez la cuisson (20-30 min.), en arrosant fréquemment et en retournant la viande une fois au moins.
Au dernier moment ajoutez la crème. Faites chauffer les légumes en boîtes, étuvez les surgelés. Assaisonnez et, au dernier moment, arrosez de beurre fondu.

Pour servir

Dressez la viande découpée en tranches sur un plat chauffé d'avance.
Arrosez avec un peu de sauce au chanterelles.
Présentez le reste de la sauce en saucière.
Disposez les légumes autour de la viande ou servez-les séparément.

Pour faire un sort aux restes des repas de Noël

JAMBON, COTES FUMEES, PALETTE

Coupez la viande en tranches que vous ferez rapidement revenir à la poêle; posez sur chaque tranche une demi-banane rôtie et servez avec du riz créole et une sauce curry.

Garnissez des tranches de pain de mie rôties, de tranches de jambon, de côtes fumées, etc. — Recouvrez d'une tranche de fromage et d'une rondelle d'ananas. Faites gratiner sous le gril ou au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez immédiatement, sous le nom de « CANAPE HAWAII ».

Coupez menu des restes de jambon; mélangez-y un peu de moutarde, du persil haché et quelques cuillerées de crème. Tartinez des tranches de pain de ce mélange, ou utilisez-le pour farcir des petits croissants de pâte feuilletée ou des feuilles de chou.

ROTI DE VEAU

Rangez les restes de viande coupés en tranches dans un plat à gratin, arrosez de crème, saupoudrez de fromage râpé et faites rapidement gratiner au four.
Coupez les restes de viande ainsi que du tilsit en petits bâtonnets.
Mélangez-les à une mayonnaise aux fines herbes bien corsée et versez dans un saladier garni de feuilles d'endives disposées en étoile. Garnissez de quartiers de tomates.

LANGUE

Paner des tranches d'épaisseur moyenne comme s'il s'agissait d'escalopes. Faites rapidement revenir des deux côtés et servez avec des épinards.
Coupez les restes de langue en petits dès et mélangez-les avec de la ciboulette coupée menu, à 4-5 œufs bien battus. Assaisonnez et faites cuire à la poêle pour obtenir une omlette fondante et dorée à point.
Mélangez des restes de langue émincés à des tranches de pommes de terre bouillies et un oignon finement haché. Versez dans un plat à gratin beurré, parsemez de noisettes de beurre et faites dorer au four. Si vous préférez, vous pouvez aussi faire rôtir ce mélange à la poêle, comme s'il s'agissait de « rösti ».

TRUTHAHN MIT KASTANIEN-FÜLLUNG

dazu Rotkraut und halbe Äpfel mit Preiselbeeren !

Zubereitungszeit; ca 45 Minuten.

Bratzeit; 2-3½ Stunden, je nach Grösse des Tieres.

ZUTATEN (für 6-8 Personen)

Ein truthahn von 2½-3 kg (bestellen Sie ihn rechtzeitig bei Ihrem Metzermeister) etwas Salz, 1 besteckte Zwiebel, 1 Rübli, 2 Esslöffel Margarine, ca. 2 dl Fleischbrühe.

Für die Füllung

1 kg Kastanien, 1 Zwiebel, 2-3 Zweiglein Petersilien, etwas Butter, Salz, Pfeffer, und eine Spur Majoran, wenig abgeriebene Zitronenschale, ein Essl. Cognac, die Truthanleber (die Menge dieser Füllung richtet sich etwas nach der Grösse des Tieres.)

Vorbereitung

Die Kastanien einschneiden, kochen, schälen und purieren, Zwiebel und Petersilie hacken, die Truthanleber feinschnetzeln. Alles zusammen in etwas Butter gut durchdämpfen, dann unter die Kastanien mischen. Alle übrigen Zutaten beigeben, die Masse sorgfältig würzen und den Truthahn damit füllen. Die Öeffnung zustecken oder zunähen.

Zubereitung

Den Truthan mit Salz einreiben und ungedeckt, zusammen mit besteckter Zwiebel und dem Rübli in den vorgeheizten Ofen schieben. Mit der heissen Margarine übergiessen und dies auch während des Bratens öfters tun damit das Fleisch nicht ausdrocknet. Nach und nach auch etwas Bouillon dazugiessen. Gegen den Schluss allenfalls mit Alufolie zudecken. Ganze Bratdouer ca 2-3½ Studen, je nach Grösse des Tieres.

Anrichten und Servieren

Den Truthahn tranchieren, die Füllung in Scheiben schneiden und alles auf eine Platte anrichten. Mit Halbäpfeln — gefüllt mit Preiselbeeren — garnieren. Gedämpftes Rotkraut dazu servieren.

LANGUE A LA SAUCE PIQUANTE

Préparation : 15 min. env.
Cuisson : langue 3 h 1/2 - 4 h; sauce 15 min. env.

INGREDIENTS (pour 6-8 personnes)

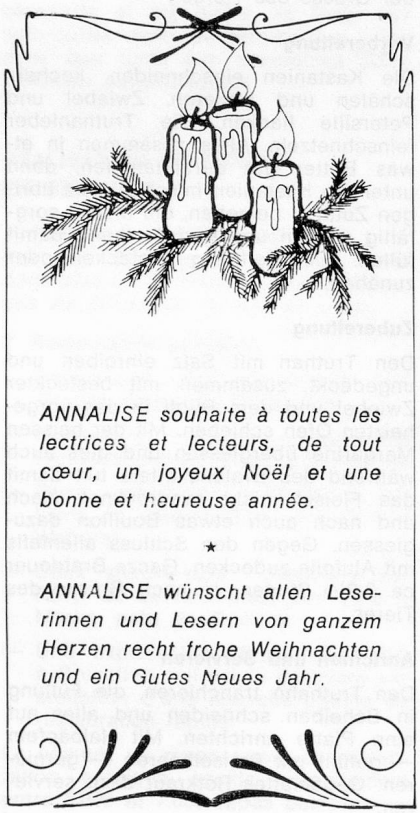
1 langue de bœuf salée ou fumée (1 1/2-2 kg) que vous aurez commandée d'avance chez votre boucher.

SAUCE :

2 oignons
100 gr. jambon (une tranche épaisse)
2 cuillerées à soupe de beurre
1 dl. de vin rouge
4 dl. de jus de rôti lié en cubes
quelques gouttes de jus de citron
1 cuillerée à café de moutarde.

Préparation et cuisson :

Mettez la langue dans une marmite d'eau froide, portez à ébullition et laisser cuire 3 h 1/2 à 4 h. selon la grosseur (dans la cocotte minute — si elle est assez grande — 3/4 d'heure à 1 heure). Enlevez la peau et coupez la langue en tranches obliques de 1 cm. d'épaisseur.
Pour la SAUCE, hachez finement les oignons, coupez le jambon en petits dés et faites légèrement revenir le tout dans le beurre. Mouillez avec le vin rouge et laissez réduire de moitié environ. Ajoutez alors le jus de rôti lié et poursuivez la cuisson pendant 5-10 minutes.
Mélangez la moutarde au jus de citron que vous ajouterez à la sauce le cas échéant relevez d'un rien de poivre et versez sur les tranches de langue.

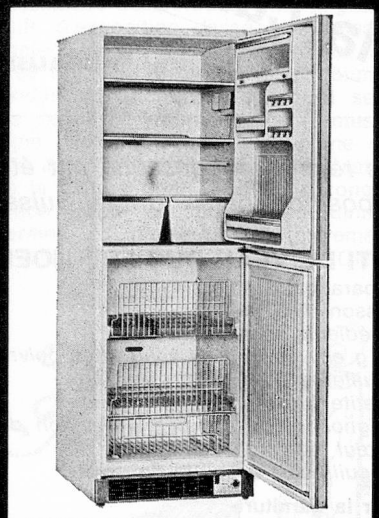


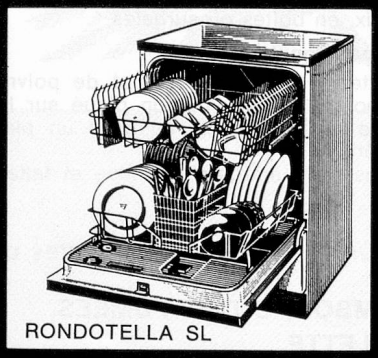
BBC
BROWN BOVERI

la marque de réputation mondiale

une gamme prestigieuse d'appareils électro-ménagers

Réfrigérateurs
Surgélateurs
Cuisinières
Hottes aspirantes
Rôtissoires
Matériel à encastrer
Lave-vaisselle
Machines à laver
Essoreuses
Séchoirs
Machines à repasser
Appareils de chauffage
Petits électro-ménagers


FRIGO COMBINE KG 3830


RONDOTELLA SL

Choisir BBC
c'est mieux qu'un choix,
c'est une certitude.

PRÄSIDENT EH 6045

Demandez encore aujourd'hui tous renseignements à :
s.a. BROWN BOVERI n.v.
Dépt. Electro-Ménager
RUE DE STALLE 96 - 1180 BRUXELLES - TEL. (02) 77 30 00