

# **La page de la femme : un tour à la cuisine**

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **13 (1974-1975)**

Heft 62

PDF erstellt am: **30.05.2024**

## **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*

ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# La page de la Femme

Un tour à  
la cuisine

## LE MENU DE NOËL

*Salade de volaille  
en coupe pamplemousse*

\*

*Jambon Vigneron*

\*

*Vacherin fribourgeois,  
accompagné de poires et de noix*

\*

*Biscuits ou bûche de Noël*

Délicieux, mais vraiment pas compliqué pour tous ceux et celles qui prennent la vie du bon côté. L'entrée, vous l'aurez préparée à l'avance. Le Jambon Vigneron, il suffit de le mettre au four quelque temps avant de passer à table. Ensuite, rien de tel qu'un beau plat de fromage et des poires bien juteuses et des noix. Et avec le café vous offrirez des petits biscuits ou la bûche.

## SALADE DE VOLAILLE EN COUPE DE PAMPLEMOUSSE (6 personnes)

6 petits pamplemousses  
250 gr. de viande de volaille rôtie, sans peau, ni os  
100 gr. de champignons (év. en boîte)  
1 pomme, 2 mandarines, le jus d'un demi-citron  
1 cuil. à thé de moutarde extra forte  
4 cuil. à soupe de mayonnaise  
1 cuil. à soupe de crème fraîche, sel, une pointe de couteau de poivre

Couper horizontalement le tiers supérieur du pamplemousse. Evider l'autre partie, puis denteler le bord. Oter la fine pellicule de peau entourant la chair, couper cette dernière en petits dés. Epicer la volaille ainsi que la pomme préalablement épluchée, émincer les champignons, gouter le tout du jus de citron. Mélanger la mayonnaise, la moutarde, la crème et le poivre, saler. Incorporer les ingrédients à cette sauce, remplir

les pamplemousses. Garnir de quartiers de mandarine .

## JAMBON VIGNERON (pour 6-8 personnes)

1 jambon de campagne environ 2,5 kg.  
300 gr. de poireaux (partie blanche)  
1 carotte, 1 morceau de céleri, 6 échalotes ou 1 oignon  
1 gousse d'ail, 1 feuille de laurier, 1 clou de girofle  
1/2 cuil. à moka de thym et d'estragon séchés  
1,5 litre de vin blanc (par ex. Fendant)  
1 cuil. à thé de farine, 1 cuil. à soupe de beurre  
4 cuil. à soupe de moutarde extra forte  
1 cuil. à thé de sucre, 4 cuil. à soupe de crème fraîche  
sel, poivre blanc, du beurre pour graisser le plat  
(pour un jambon de lait ou un jambon roulé réduire la quantité de vin à 1 lt.)

Hacher grossièrement les légumes, les mettre dans une marmite. Ajouter 1/2 oignon, la feuille de laurier, le clou de girofle et l'ail pressé, arroser avec le vin. Faire cuire, diminuer la chaleur, mijoter le jambon pendant 1 1/2 heure, retirer. Oter la couenne, entailler la coche de graisse de 1/2 cm de profondeur. Mélanger 2 cuil. à soupe de moutarde, 1 cuil. à thé de sucre, le thym et l'estragon et badigeonner le jambon. Le déposer dans une lèchefrite beurrée en ajoutant un peu de court-bouillon, faire braiser au four à 170° pendant 1/2 heure en arrosant de temps en temps du court-bouillon réduit de moitié. Accompagner de moutarde ou d'une sauce de moutarde.

## SAUCE MOUTARDE

Étuvé 3 échalotes ou un demi-oignon haché. Dès que la couleur est dorée, souffrir légèrement de farine. Arroser de 4 dl. de court-bouillon (puisé dans la lèchefrite). Cuire 5 minutes, agrémenter de 4 cuil. à soupe de crème fraîche, retirer du feu, ajouter et mélanger 2 cuil. à soupe de moutarde extra forte, rectifier l'assaisonnement. Servir le jambon à part. La purée de pommes de terre et les haricots accompagnent agréablement ce plat.



## CANARD A L'ORANGE

Zubereitungszeit : 1 - 1 1/2 Stunden.

### Zutaten für 3-4 Personen.

Eine pfannenfertige Ente von ca. 1 kg.  
1 Teel. Salz und eine Prise Tymian, 4 Orangen, 2 Essl. Margarine  
1 Glas Sherry oder trockener weisser Vermouth  
1-2 dl. Hühnerbrühe, 1 Stück frische Butter, 1 Teel. Zucker.

### Vorbereitung :

Von einer Orange die gelbe Schale abrappen und das Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden. Beides vermischen. Thymian und eine Prise Salz beigeben und das Gemisch als Füllung in die Ente tun. Diese mit dem restlichen Salz würzen.

### Zubereitung :

Das Fett in einer Bratkasserolle zergehen lassen, die Ente hinein legen; mit der Hälfte des Orangensaft übergießen und ungedeckt in den gut vorgeheizten Ofen schieben. Bei mittlerer Hitze unter fleißigem Begießen mit dem Bratenfond braten. Nach zehn Minuten den Sherry oder Vermouth und nach und nach auch den restlichen Orangensaft sowie die Hühnerbrühe dazugießen. Unter öfterem Begießen 1-1 1/2 Stunden braten.

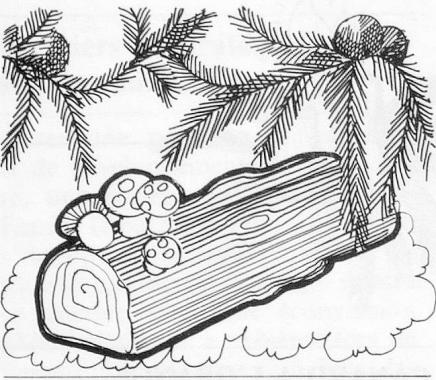
Die Butter in einem kleinen Pfännchen zergehen lassen, den Zucker darin hellbraun rösten und die Orangenscheiben kurz darin wenden.

### Anrichten und Servieren :

Die Ente tranchieren und möglichst wieder in ihrer ursprünglichen Form auf eine vorwärmede Platte anrichten. Mit den Orangenscheiben garnieren. Die Sauce wenn nötig noch abschmecken und separat servieren. Kartoffel-Croquettes und verschiedene Gemüse oder ein körnig gekochter Reis passen sehr gut dazu.

*Une jolie table, un repas fin mais léger, la lueur des bougies, le sapin qui embaume, les souvenirs qu'on évoque en famille, les projets que l'on forge... C'est cela Noël. Et c'est aussi ce que vous souhaitez*

*Annelise*



## FESTLICHE MOKKA-MOUSSE

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

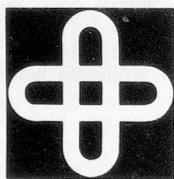
### Zutaten für 4 Personen.

1 dl starker Kaffee, 4-5 Esslöffel Puderzucker  
3 Eier, 3 dl Rahm  
einige Schokolade - Mokkabohnen.

### Zubereitung :

Den Zucker mit den Eigelb schaumig rühren und dann den ausgekühlten Kaffee dazugeben. Die Eiweiß zu Schnee und 2 dl Rahm steif schlagen. Beides sehr gut unter die Mokkamasse mischen. Diese Crème je nach Wunsch entweder nur kühl stellen oder aber leicht gefrieren.

Vor dem Servieren mit dem restlichen geschlagenen Rahm und einigen Schokolade - Mokkabohnen garnieren.



DES FROMAGES SUISSES  
D'ACCORD,  
MAIS SELECTIONNES PAR

# EMMENTAL

S.A.  
ZOLLIKOFEN BERNE

BUREAU DE VENTE

EMMENTAL s.p.r.l. - p.v.b.a.  
BRUXELLES - BRUSSEL  
Rue Sainte-Mariestraat 14  
TEL. : (02) 427 84. 94  
Dir.-Gérant : G. HERDIES

**Même un enfant reconnaît  
que Milka est plus fin...**

Goûtez-le les yeux fermés.  
Vous reconnaîtrez tout de suite  
que Milka est plus fin.  
Parce que  
le chocolatier Suchard met  
2 fois plus de temps à  
préparer son Milka.  
Pour doubler votre plaisir.  
Goûtez-le,  
vous en ferez votre  
chocolat de tous les jours...

**Milka**  
de Suchard