Cuisine de saison : aînés, restez jeunes avec une croisière de cuisine à la vapeur

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **23 (1993)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.e-periodica.ch

AINES, RESTEZ JEUNES
AVEC UNE CROISIERE DE CUISINE A LA VAPEUR

Cuisine de saison

Paul Vincent

Elle est vieille de 30 siècles et elle est couramment pratiquée en Extrême-Orient. Brillat Savarin, le maître de «la Physiologie du goût» en était, lui-même, un adepte convaincu. Un jour, la châtelaine de Villecresnes voulant faire accommoder par son cuisinier un turbot dont la taille défiait toute turbotière - fallait-il le couper? Invité, Brillat Savarin affirma qu'il fallait le «laisser entier jusqu'à sa présentation sur la table».
Il savait que dans la buanderie du château se trouvait une chaudière encastrée dans son fourneau assez vaste pour qu'on pût y faire reposer le turbot et il dit: - Soyez sans inquiètude: le turbot cuira entier: il cuira à la vapeur.
Et de noter: «Je taillai dans un panier de 50 bouteilles une claie de la longueur du poisson. Sur cette claie, je fis mettre un lit de bulbes et d'herbes de haut goût sur lequel il fut étendu... On posa la claie, ainsi chargée, sur la chaudière à demi pleine d'eau. On couvrit le tout d'un petit cuvier, autour duquel on amassa du sable sec, pour empêcher la vapeur de s'échapper trop facilement. Bientôt, la chaudière fut en ébullition... et la claie fut retirée de dessus la chaudière, avec le turbot cuit à point, bien blanc et de la plus aimable apparence...».

Vous n'êtes pas obligé d'avoir table ouverte au château pour vous préparer un turbot à la vapeur. Sans chaudière de buanderie comme au temps faste de Brillat Savarin, mais avec seulement un ustensile classique: un appareil de cuisine vapeur à compartiment perforés.

Lancez-vous dans la préparation ***d'escalopes de turbot soufflées au corail de coquilles Saint-Jacques*** ou plus simplement de ***turbot sauce aux huîtres.***
Couper en 4 morceaux un turbot d'un kilo pour 4 convives. Choisir une douzaine d'huîtres et les ranger dans un des deux compartiments perforés du cuisine-vapeur.
Ranger le turbot dans le deuxième compartiment.
Placer le compartiment du turbot en premier sur le compartiment de base contenant l'eau bouillante (un litre).
Couvrir avec le compartiment des huitres et poser le couvercle du cuisine-vapeur. Laisser les huîtres 4 minutes.

Continuer la cuisson pour le turbot pendant 12 minutes. Mettre alors le couvercle en biais pour faire plaisir à la vapeur. Reste la préparation - essentielle - de la sauce aux huîtres, à réaliser pendant que cuit le poisson.

Filtrer l'eau des huîtres et la garder.

Détacher la chair des huîtres et la réserver.

Faire réduire à feu vif d'un quart d'heure 2 cuillerées à soupe de vinaigre Xérès et un verre de Noilly dry dans une casserole inoxydable. Retirer la casserole du feu. Laissez tiédir le liquide. Pendant ce temps, faire chauffer jusqu'au petit frisson 150 g de beurre.

Ajouter au liquide en battant bien trois jaunes d'œuf. Incorporer le beurre presque bouillant sans cesser de tourner. Verser en apothéose la chair et l'eau des huîtres, 2 cuillerées à café de câpres, le jus d'un demi citron. Sans saler: l'eau des huîtres suffit.

Habiller enfin le turbot dans la cape de cette sauce tiède.

Le plat est plus digeste qu'on ne croit, malgré le Noilly dry: il a pour lui la cuisine à la vapeur douce.

Un dessert léger après ce plat de bonne compagnie: la *couronne de semoule aux quetsches* ou selon la saison, aux pruneaux d'Agen.

La semoule cuit d'abord à la vapeur, puis sous couvercle. Elle est mise en moule avec lait, vanille, œufs, sucre, beurre, poudre d'amandes avant de recevoir la compote de prunes, préparée pendant la cuisson de la semoule à la vapeur. Pour une fois, il ne sera pas vain de «pédaler dans la semoule». La cuisine à la vapeur est plus saine que les vapeurs du vin: elle garde l'âme même des mets.

Une croisière d'aînés en juillet en bateau à vapeur, sur le lac Léman ou de Neuchâtel, c'est une détente *Une* cuisine à la vapeur, *c'est un plaisir..*