Cuisine de saison : aînés, restez jeunes : "Appenzellerisez"-vous! (avec une cure d'Appenzell)

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 11

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

AÎNÉS, RESTEZ JEUNES: «APPENZELLERISEZ»-VOUS! (AVEC UNE CURE D'APPENZELL)

Cuisine de saison

Paul Vincent

Les fromages suisses sont d'une si belle diversité qu'il est possible de composer tout un repas - du hors-d'œuvre au dessert - avec nos spécialités. Rien qu'avec l'appenzeller, on peut collectionner beignets, bouchées, boulettes, galettes et chäschäppe.
L'appenzell ou bloderkase est un fromage de haut choix, au lait de vache, à 45% de matières grasses, à pâte pressée, cuite et dure, croûte brossée. Il s'affine trois mois en cave fraîche. Ses meilleures saisons: été, automne, hiver: il se fait alors avec des laits d'alpage pendant la transhumance et la fin de la maturation. Alors, appenzellerisez-vous!

Appenzeller chäschäppe

Emincez 150 g d'appenzeller maigre et faites fondre lentement avec une tasse de lait dans une casserole et remuez. Laissez refroidir après la fonte.
Pétrissez dans une terrine 4 cuillerées à soupe de farine, 1 pincée de levure, 4 oeufs battus avec 2 décis de bière blonde. Ajoutez au lait et fromage fondu et triturez. Plongez en grande friture à travers une poche à douille pour en faire une saucisse dorée. Egouttez, épongez, servez chaud sur un papier absorbant ou, mieux, une assiette.
L'appenzeller chäschäppe aime être accompagné d'une salade.

Beignets au fromage à l'appenzelloise

Dans le monde divers des beignets, celui à l'appenzeller est un des plus savoureux. Emincez 150 g d'appenzell et faites une pâte à beignets à la bière épaisse, avec 2 g de levure chimique.
Faites fondre dans une casserole le fromage dans le lait et versez, assaisonnez, en terrine.
Mélangez au fouet pâte et fromage fondu et laissez reposer 2 heures.
Chauffez la friture en bassine et laissez tomber la pâte à beignets à travers une poche à douille en formant des spirales. Les beignets attendent d'être dorés pour remonter à la surface. Il ne reste qu'à les cueillir à l'écumoire pour les servir égouttés et tout chauds sur la blancheur d'une serviette.

Bouchées au fromage appenzelloises

Ecroutez et émincez 150 g d'appenzell. Déposez-le dans une casserole avec 20 cl de lait chaud et faites fondre en remuant à feu doux et laissez tiédir.
Pendant ce temps, déposez 250 g de farine en fontaine dans une terrine, avec 4 œufs et mouillez avec 5 cl de bière. Pétrissez le tout et incorporez-le au fromage fondu en remuant.
Quand le contenu de la casserole et de la terrine est bien homogène, vous avez une pâte légèrement plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Emplissez une poche à douille et laissez-la couler en spirale dans la friture.
Une fois la pâte dorée, elle surnage. Disposez à l'écumoire sur une serviette pliée sur un plat pour absorber la graisse de friture.
Servez l'or des bouchées avec une salade.

Boulettes de fromage appenzelloises

La cuisine au fromage suisse est assez riche pour différencier les bouchées des boulettes d'appenzell.
Séparez les jaunes des blancs de 3 œufs, même si vous n'êtes pas raciste.
Conservez 3 jaunes pour un autre usage.
Battez en terrine les blancs en neige.
Incorporez avec précaution 200 g de fromage râpé et donnez-leur l'intelligence du sel et du poivre.
Battez un quatrième oeuf entier.
Etalez 50 g de chapelure.
Façonnez des boulettes avec le blanc d'œuf mélangé à l'appenzell. Roulez-les dans l'œuf battu, puis dans la chapelure et plongez 5 minutes en grande friture: avec la fierté d'avoir fait des boulettes.

Galette appenzelloise

Etalez 300 g de pâte brisée sur une planche farinée et laminez-la au rouleau à 3 mm d'épaisseur.
Foncez la tourtière beurrée. Hachez 50 g d'oignons. Cassez 2 œufs en terrine et battez-les. Ajoutez 40 g de farine en pluie, mélangez bien, délayez à l'eau tiède, battez en incorporant 7 cl de crème et le fromage.
Quand la garniture est homogène, versez en tourtière. Enfournez à 220°, 35 minutes et mangez votre galette.
Mais l'appenzell n'est qu'un fromage parmi bien d'autres à présenter sur un plateau.
Vous avez la possibilité de proposer aussi des croûtes à la façon de Neuchâtel. Elles ont une autre personnalité que les croûtes à la manière de Bâle - il y a même deux recettes différentes pour les croûtes bâloises. Les croûtes valaisannes, elles aussi, ont leur différence comme les croûtes vaudoises et les croûtes de Vinzel - elles aussi de Vaud. Le flan de pommes de terre au gruyère râpé, le gâteau tessinois, le gratin de pommes de terre vaudois, la grotte tessinoise, le minestrone tessinois au sbrinz, les chastoschti au sbrinz, le ramequin vaudois ont chacun leur saveur. Si vous avez la patience d'attendre quelques semaines, vous vous retrouverez entre la poire et le fromage.