Recette de famille

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2012)**

Heft 36

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

«Délicieux au petit déjeuner»

Et voici le deuxième finaliste de notre concours *Ma recette de famille*: René Wildi, de La Chaux-de-Fonds, a séduit avec une spécialité héritée de ses tantes: la «*Schärre*».

Wollodja Jentsch

A vos fourneaux et stylos

La recette de famille forme l'un de ces liens qui rend chaque foyer unique. Elle se trouve au cœur de son histoire, réunit ses membres, nourrit l'amour autant que l'appétit.
Si vous voulez aussi partager votre recette de famille, écrivez-nous à:

Générations Plus,
Ma recette de famille,
rue des Fontenailles 16,
1007 Lausanne.

Les années passent, la gourmandise reste. Il suffit de lancer René Wildi sur le terrain de la bonne chère et voilà qu'il concocte un menu composé de plats qui le font saliver rien qu'en pensée. Poule au riz, pot-au-feu, lard salé ou encore rôti de veau: «J'en ai déjà l'eau à la bouche», avoue ce gourmand de 87 ans qui ne sait cuisiner que... des œufs au plat. Mais cet ancien cadre bancaire de la SBS a la meilleure «cheffe» au monde dans sa propre maison, Marceline (81 ans) qui œuvre aux fourneaux pour leur plaisir à tous les deux.

Gourmandise argovienne

Pourtant, ce fidèle abonné de *Générations Plus* a choisi une autre recette pour notre concours. «Je ne voulais pas un mets banal.» Alors, il a ressorti une gourmandise de sa région d'origine, l'Argovie. Un pain plat dont il se délectait à chacune de ses visites chez ses tantes ou ses grands-parents, avec du café au lait. «C'est vraiment quelque chose qui a du goût et c'est délicieux au petit déjeuner avec du beurre dessus.» A chaque phrase ou presque, on sent le gourmet qui s'astreint à deux heures de marche tous les jours. Sans doute de l'exercice qui lui ouvre l'appétit; un coup de fourchette qu'il a d'ailleurs sélectif: «Je n'aime toujours pas les légumes.» Sauf peut-être dans ce fameux pot-au-feu que lui prépare son épouse, selon une recette authentique avec de l'os à moelle et de la queue de bœuf. Des poireaux, des oignons, des bettes ou encore des salades, il en cultive pourtant dans son jardin. C'est économique et synonyme de qualité. Quand on lui demande s'il a ses petites adresses pour la viande par exemple, il n'hésite pas un instant à vanter les mérites de la Boucherie Christen, dans sa ville.

Mais revenons au pain plat, à la fameuse «*Schärre*» que sa femme prépare généreusement deux à trois fois l'an et qui régale aussi ses trois fils, sans oublier ses quatre petits-enfants. Et de préciser honnêtement que la recette a été adaptée au fil du temps, beurre et margarine ayant remplacé les «grebons» ou «grabons» qui étaient obtenus en fondant de la graisse de porc ou du beurre de fromagerie. Il faut vivre avec son époque, en cuisine bien sûr où le gras n'est plus apprécié. «Même moi, je fais attention maintenant à mettre de moins en moins de beurre par exemple», concède René Wildi. Qui jette parfois un regard étonné sur l'évolution de la société. «J'ai une belle-fille tessinoise qui est formidable, il y a de l'or qui sort de ses mains. Les autres ont plein de qualités, mais pas la cuisine.» Marié depuis 54 ans, il attache aussi une grande importance à la fidélité. Et il s'étonne: «Quand on voit aujourd'hui même des vieux de 60 ans divorcer!» Lui en tout cas ne changera pour rien au monde sa Marceline, la meilleure cuisinière possible et sa fidèle épouse.

J.-M. R.

Wollodja Jentsch

La «Schärre» (pain plat)

Ingrédients

1 kg de farine
1 cube de levain d'environ 40 gr.
6 dl de lait
1 dl de crème
3 cuillères à soupe (rases) de cumin
1 cuillère à soupe (rase) de sel
125 gr. de beurre
125 gr. de margarine
1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

- Chauffez le lait à 40° avec beurre, margarine, sel, cumin et crème.
- Diluez le levain avec un peu de lait et une petite cuillère de sucre.
- Versez le levain dilué au milieu de la farine, puis mélangez toute la préparation.
- Laissez lever durant 2 heures la pâte, recouverte d'un linge.
- Façonnez la pâte et étendez-la sur la plaque à gâteau rectangulaire (29 cm sur 32 cm).
- Mettez une demi-heure au frais.
- Dorez à l'œuf (dessinez au couteau des lignes perpendiculaires)
- Cuisson: environ 50 minutes au four à 180°. A manger au petit-déjeuner et éventuellement mettre un peu de beurre sur les bandes. On peut aussi tremper les tranches dans un café au lait. C'est un pur bonheur!

Wollodja Jentsch

Bernard Lonati, chef de Ma Colombière, Bernex (GE) www.colombiere.ch

Le chef met son grain de sel

L'utilisation de la levure boulangère: aussi nommée levure de bière, c'est l'appellation d'un champignon microscopique qui, en faisant fermenter la farine, provoque un gonflement de la pâte. Plus les levures sont nombreuses, plus le pain gonflera. Elles se multiplient entre 12° et 40° Celsius. Au-dessous de 12°, elles sont quasiment inactives et au-dessus de 50°, elles meurent. Il faut donc retenir que la température ambiante idéale pour la fermentation, c'est-à-dire quand on fait «lever» la pâte, est d'environ 25°.

Application à cette recette: après avoir façonné la pâte, je préfère, plutôt que de la mettre au frais, la laisser lever à 25° une bonne heure avant de la dorer à l'œuf et la mettre à cuire.

La margarine: on peut réaliser ce pain «tout au beurre», en remplaçant la margarine par du beurre. Moins diététique? Voire... En tout cas, c'est délicieux.

Température du four: il y a une grande différence de rendement entre un four «avec» ou «sans» ventilation. Le four à air pulsé permet une cuisson plus rapide et à une température plus basse. Le problème est que les recettes indiquent rarement si les temps et température de cuisson préconisés concernent l'un ou l'autre type de four. Il n'y a guère que votre expérience qui puisse vous guider. Pour indication, j'ai cuit ce pain au four ventilé 40 mn à 175°. Pour mémoire: c'est cuit dès que la lame d'un couteau ressort sèche et propre du pain.