Recette de famille

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 40

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

Un plat qui fleure bon les produits du terroir

Arrivé en 1957 depuis les Grisons, Gian Daeppen n'est jamais reparti, tombant amoureux de la région lémanique. Mais il n'a pas oublié les goûts de son enfance.

Wollodja Jentsch

C'est une recette qu'il tient de sa mère et qu'il réalise encore souvent. Non par nostalgie, mais tout simplement parce que c'est «bon, économique, pas compliqué» et concocté avec des pommes de terre du terroir: «Quand mes amis sont à la maison, ils me demandent souvent de faire ce *plain in pigna*, confie Gian Daeppen. Il s'agit d'un plat qui se mangeait dans les familles paysannes et se mitonnait, voilà quelques années encore, sur le feu servant à chauffer le poêle de la salle de séjour. D'où son nom, *plain*, qui veut dire repas complet et *in pigna* qui signifie dans le poêle.»

Les parents de Gian Daeppen étaient des gens de la terre, dans les Grisons où il a passé son enfance et son adolescence, avant une formation d'employé de commerce à Arosa. «Là, une fois terminé, on m'a dit que ce serait bien d'aller passer une ou deux années chez les *Welsches*.»

Aussitôt dit, aussitôt fait. Le jeune homme a débarqué à Lausanne. «Dix jours après mon arrivée, j'ai écrit à ma mère pour lui dire que je ne reviendrais jamais, j'aimais trop cette région avec le lac et les montagnes.» Sur les bords du Léman, il va apprendre le français, «ce n'était pas facile», et perfectionner en colocation ses talents de cuisinier – il a fait ses premiers pas aux fourneaux avec sa mère.

Installé sur La Côte et engagé dans la vie locale – il a été vingt-sept ans municipal à Préverenges – Gian Daeppen, 74 ans, adore toujours autant sa patrie d'adoption, appréciant notamment de se promener dans les vignes ou à la montagne, du côté d'Anzère où cet ancien responsable financier d'Aligro possède un pied-à-terre avec sa femme, une Berlinoise rencontrée à... Lausanne.

Toujours à la page

La cuisine, il aime toujours autant. «A la maison, je pense que c'est plus souvent moi qui prépare les repas, notamment quand nous avons des amis. Généralement, je m'occupe de l'entrée et du plat principal, par exemple un bœuf bourguignon à l'ancienne, avec un gratin de pommes de terre.» Son inspiration, il la trouve dans les magazines, à la télévision ou dans des livres, dont celui de Frédy Girardet. Et puis, il y a les rendez-vous avec ses copains de l'Ordre de la poêle, en fait des dissidents de la Confrérie des pots au feu. «Nous nous retrouvons une dizaine de fois par année; il y en a toujours deux ou trois qui sont de corvée de cuisine. Nous dégustons le repas puis vient la critique du jour: on met des étoiles. Nous apprenons et partageons de nombreux trucs, c'est aussi un vrai moment de détente avec des amis autour d'une passion.» **J.-M. R.**

Wollodja Jentsch

Plain in pigna

Recette pour 4 personnes environ

Ingrédients

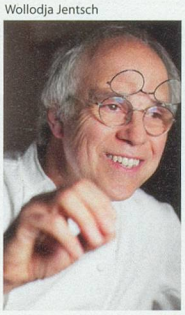
Environ 1 kg de pommes de terre
250 à 300 g de lard fumé (lardons)
100 g de jambon cuit
1 paire de gendarmes (dans la recette originale, on prend des saucisses sèches de l'Engadine)
2 cs de farine
Fromage râpé (de préférence sbrinz)
Ail et oignons en poudre
Sel, poivre du moulin, romarin, noix de muscade en poudre
Beurre de cuisine

Préparation

- Epluchez et râpez les pommes de terre (crues) avec une râpe à grosse coupe.
- Coupez le lard, le jambon et les gendarmes en petits dés.
- Mélangez le tout, ajoutez la farine, les épices et un peu de sel (attention, le lard fumé et les gendarmes sont déjà salés!).
- La masse ainsi obtenue est à mettre dans une plaque à gâteau bien beurrée auparavant. Epaisseur d'environ 2,5 cm.
- Mettez quelques morceaux de beurre de cuisine par-dessus et saupoudrez légèrement le tout de fromage râpé.
- Cuire au four préchauffé, les 30 premières minutes à 250-300° et les 30 dernières minutes à 150-200°.

En principe, ce plat se mange chaud et sans accompagnement. Cependant, une salade verte et un bon verre de rouge sont en général très appréciés.

Wollodja Jentsch



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

Le chef met son grain de sel

La matière grasse: j'ai fait, il y a quelques années avec des collègues, un travail sur le Roesti, plus précisément sur les différentes graisses et les quantités utiles. Contrairement au Roesti, ce plat se prépare à base de pommes de terre crues, mais je pense que nos observations d'alors peuvent être utiles:

– Une quantité minimale – environ 10 % de graisse – est indispensable pour obtenir un bon croustillant. Au-dessus de 20 %, on ne gagne plus de croustillant et la pomme de terre retient plus de gras. Dosez donc la matière grasse à votre convenance en gardant à l'esprit ce conseil d'un paysan du sud-ouest de la France: «Pour réussir les pommes de terre à la sarladaise, il faut attendre que tout le gras soit bien "évaporé"...»

– Le saindoux s'est révélé plus efficace que le beurre: remplacez donc tout ou partie du beurre par du saindoux. Il donnera plus de croustillant. Je le sais d'expérience, mais sans pouvoir l'expliquer.

Cuisson: il me semble que les valeurs indiquées ici sont adaptées à un four traditionnel (convection naturelle). Si vous disposez d'un four à air pulsé (chaleur tournante), de manière générale, quand les températures et temps de cuisson d'une recette vous semblent trop élevés, baissez d'environ 20 % la température prescrite et surveillez la cuisson aux 2/3 du temps indiqué.

J'ai cuit ce *plain in pigna* au four air pulsé 18 mn à 180° puis 12 mn à 150°.

Vin conseillé: un Chasselas, un Gamay friand.