# Gastronomie suisse

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **32 (1986)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **28.05.2024**

**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.

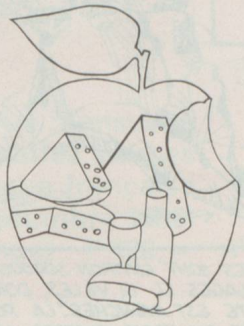
**Haftungsausschluss**

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**

# GASTRONOMIE SUISSE



ZOUG

## Friture de rötels

Vider et apprêter les « rötels » (sorte de poisson propre au lac de Zoug) et les frire au beurre bouillant avec un bouquet de persil que l'on sert ensuite avec le poisson et qui est d'un goût exquis.

## Bondelles de Zoug

Frotter de sel et de poivre de bondelles du lac de Zoug (ou un autre poisson de la famille des féras) soigneusement vidées et nettoyées. Dans le dos des poissons, faire deux entailles dans chacune desquelles on glissera une feuille de sauge. Faire fondre beaucoup de beurre dans une casserole plate, y donner le poisson avec un bouquet de verdure et un oignon piqué de clous de girofle. Parsemer de flocons de beurre, saupoudrer le tout de farine et glisser la casserole dans le four chaud. Au bout de 15 minutes, arroser de beurre fondu et, 10 minutes seulement avant de servir, asperger d'un verre de bon vin blanc. Les poissons doivent rester env. 35 minutes au four sans être jamais couverts.

## Viande de porc aux raves à la mode de Baar - spécialité de la période des kermesses de novembre

Peler 6-8 raves (env. 2 kg), les couper en quatre et les cuire 30 minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée. Pendant ce temps, retirer du sel un morceau de viande de porc (cou ou côtelettes) de 1 kg environ et lui faire prendre couleur dans la graisse. Ajouter les raves égouttées et achever de cuire le tout en ajoutant, si nécessaire, un peu d'eau de cuisson des raves. Une demi-heure avant de servir, réduire les raves en bouillie et lier de 2 cuillerées à soupe de farine mélangée de crème. Terminer la cuisson de la bouillie et de la viande. Le mets doit avoir une couleur brun clair, c'est-à-dire qu'on peut le laisser s'attacher un peu au fond, mais pas brûler.

## Kabis-Bünteli (feuilles de chou farcies)

Bouillir à moitié une tête de chou et en détacher les feuilles. Préparer un hachis bien relevé et en étendre une cuillerée sur chaque feuille de chou que l'on enroulera ensuite pour former de petits rouleaux. Donner ces rouleaux dans une poêle contenant de la graisse bouillante, les retourner avec précaution au bout de 10 minutes pour les faire brunir aussi de l'autre côté. Allonger le jus d'un peu de bouillon de viande, le porter à ébullition et en arroser les rouleaux de choux dressés sur un plat. Ces feuilles de chou farcies peuvent aussi être apprêtées au maigre pour le carême. Dans ce cas, la farce sera faite de pain, d'œufs, de légume vert haché avec un peu de marjolaine et d'oignon.

## Polenta

Amener à ébullition 1 1/2 litre d'eau légèrement salée, y faire tomber en pluies 400 g de semoule de maïs et cuire à petit feu en remuant souvent. Au bout de 3/4 d'heure, renverser la polenta sur une planche bien farinée. Cette masse peut maintenant être utilisée de plusieurs manières :

1. Beurrer un plat allant au feu. En garnir régulièrement le fond de boulettes de maïs détachées de la masse à la cuiller et couvrir chacune de ces boulettes d'une petite tranche de fromage gras. Napper le tout de sauce blanche, soupoudrer de fromage râpé et de panure. Faire gratiner 15 minutes au four très chaud.
2. Peler et couper en morceaux 1 ou 2 pommes et les faire étuver jusqu'à mi-cuisson dans la poêle avec un morceau de beurre. Couper en morceaux la polenta refroidie, l'ajouter aux pommes et achever de faire rôtir le tout.
3. Ranger sur une plaque graissée la polenta coupée en petits morceaux carrés. Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner jaune doré au four très chaud.
4. Dans beaucoup de beurre, faire revenir un oignon haché très fin. Dresser dans un plat la polenta encore chaude, y faire plusieurs creux avec le dos de la cuiller et y verser le beurre bouillant avec les oignons.

## Kruchtelen - variété de beignets valaisans

Ingrédients :

- env. 2 kg de farine,
- 1 tasse de lait,
- 3 dl de crème,
- 100 g de beurre,
- 8-10 œufs,
- 200 g de sucre,
- 1 cuillerée à thé de sel,
- 1 prise de safran,
- la moitié d'un petit verre de kirsch ou de cognac
- 1 prise de cannelle pour saupoudrer.

Préparation :

Mettre la farine au chaud déjà la veille. Faire tiédir le lait, à la crème et au beurre. Battre les œufs et les incorporer au lait, à la crème et au beurre en remuant constamment. Ajouter le sel et le sucre et commencer à travailler ce liquide avec un peu de farine passée au tamis fin. Tamiser le reste de pâte en tas sur la table, y faire un creux où verser la masse. Bien mélanger le tout, pétrir la pâte élastique. Elle doit se laisser étendre facilement et présenter de petites bulles d'air lorsqu'on la coupe. Abaisser la pâte et la découper à la roulette en bandelettes ou en petits carrés que l'on étire avec la main pour les amincir autant que possible et auxquels on donnera une forme de nœud avant de les jeter dans la grande friture pour les dorer. Ensuite, poser les Kruchtelen sur une grande feuille de papier et les saupoudrer encore bien chaudes de sucre glace mélangé d'un peu de cannelle. Ces beignets peuvent se garder quelque temps dans une boîte fermée.


RESTAURANT
L'ENTRECOTE
CAFÉ DE PARIS

18, rue Feydeau
75002 PARIS

•

SPÉCIALITÉ
D'ENTRECOTE
Servie avec sa célèbre sauce Suisse

•

☎ 42.36.10.27
Fermé le Dimanche et Samedi soir
PLACE DE LA BOURSE