

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 11 (1972)
Heft: 43

Rubrik: La page de la femme : un tour à la cuisine

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

En espérant que vous avez tous passé de belles vacances, je reprends mon tour à la cuisine avec une rectification.

En effet, une erreur s'est glissée dans la recette de la fondue Neuchâteloise, ce n'est pas de l'Emmentaler qu'il faut employer, mais du Gruyère et du Jura, moitié-moitié. Mille excuses!

A propos de Fondue, en voilà une très originale qui m'a été donnée par les Boulangers de Gersau/Schwyz.

LA FONDUE DU BOULANGER

Recouvrir de petits carrelets de diverses sortes de pain de légumes et de fruits (chicorée, céleri clair, concombres au vinaigre, quartiers de pommes et d'oranges, rondelles de bananes). Disposez le tout sur un grand plat. Vos hôtes piqueront le carrelet de leur choix sur la fourchette qu'ils tremperont dans l'une des sauces préparées à cet effet.

Une mayonnaise savoureuse et légère sert de base.

Sauce Mousseline: Mélanger 100 gr. de mayonnaise et 50 gr. de crème Chantilly.

Sauce verte: Mélanger la mayonnaise avec des épinards hachés et des aromates.

Sauce hollandaise: Achetez-la donc en sachet.

Sauce remoulade: Mélanger la mayonnaise avec des cornichons hachés, des anchois, des oignons, des herbes et des câpres.

Sauce américaine: Mélanger la mayonnaise avec un peu de Ketchup et de purée de tomates.

Sauce Florida: Ajouter à la sauce Mousseline des grains de moutarde hachés fin.

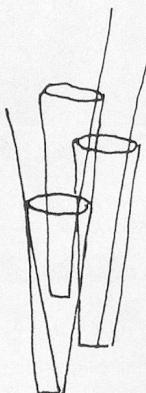
L'apéritif et amuse-gueule

VEUVE JOYEUSE

En voilà le secret:

2 grandes cuillers de whisky;
2 grandes cuillers de Cherry Brandy;
2 grandes cuillers de crème à café;
1 petite boule de glace aux fraises,
le tout bien mélangé.

C'est un verre de bonne humeur!



MELBA

Pelez et dénoyautez une pêche, passez-la au tamis ou au mixer et mélangez-y 2 dl. de lait pasteurisé. Ajoutez 1 à 2 cuillers à dessert de sucre vanillé ou couronnez d'une boule de glace à la vanille.

BELLE HELENE

Pelez une poire, débarrassez-la de ses pépins, puis coupez-la en petits morceaux et écrasez-les avec une fourchette ou passez-les au mixer. Mélangez-y ensuite 1 1/2 dl. de lait pasteurisé et 3 cuillers à café de poudre de chocolat instantanément soluble.

RAVIOLI EN FRITOT

(4 pers.)

1/2 l. ravioli Cuisto;
2 blancs d'œufs battus;
4 cuillers à soupe de farine blanche;
chapelle;
purée de tomates;
ail;
persil;
poivre du moulin;
sel;
sauce tartare ou béarnaise;
olives;
oignons, cornichons;
poivre de Cayenne ou paprika.

Etalez les ravioli sur du papier absorbant, en prenant soin de laisser le maximum de sauce dans la boîte. Saupoudrez d'une pointe de Cayenne ou de paprika. Passez légèrement les ravioli dans la farine, puis dans le blanc d'œuf, repassez dans la farine et enrobez de chapelle. Plongez dans la friture très chaude jusqu'à ce que les petits carrés soient bien dorés et croustillants. Retirez et placez dans un ravier à hors-d'œuvre. Servez avec: d'une part, la sauce des ravioli chauffée et additionnée d'une cuiller à café de purée de tomates, d'ail, de persil haché, poivre et sel; d'autre part, d'une sauce tartare ou béarnaise et d'olives, oignons et cornichons.

SCHAFFHAUSER BÖLLETÜNNE

Zutaten für 4 Personen:

500 gr. Weggli oder Wähenteig;
500 gr. Zwiebeln;
3 Esslöffel Fett
1 Esslöffel Mehl
2 Eier;
3 dl. Rahm oder Milch-Rahm-Gemisch;
1 Teelöffel Streuwürze, etwas Kümme;

Den Teig auswallen und auf das befeuchtete Kuchenblech legen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und im Fett glasig dämpfen, am besten zugedeckt auf kleinem Feuer. Aus den restlichen Zutaten ein Teiglein herstellen und die Zwiebeln damit vermischen. Die Masse auf dem Teig verteilen, im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze backen und sehr heiß servieren.

CROUTES AU FROMAGE GOLDAU

Remuer en une bouillie épaisse 25 gr. de beurre, 40 gr. de farine fleur Belfarine, 1,5 dl. de lait chaud avec du sel, des épices en poudre et un peu de muscade. Laisser refroidir, puis ajouter à cette sauce 80 gr. d'emmental, 80 gr. de gruyère et 50 gr. de sbrinz râpé, 1 œuf et 1 dl. de vin blanc, et bien remuer.

Etendre cette masse régulièrement sur des biscuits. Passer au gril ou au four 4 à 5 minutes à forte chaleur supérieure. Servir sur-le-champ. La masse suffit pour environ 25 croûtes.

ENTRE NOUS: La masse peut se conserver 10 à 14 jours au frigo.

TOAST AUX MORILLES CONVASSONS

Mettez 20 gr. de morilles séchées tremper 8 à 10 heures dans du lait coupé d'eau, puis étuvez-les, bien égouttées et coupées selon votre goût dans du beurre et un peu d'oignons. Arrosez d'un peu d'eau, salez et cuisez les morilles. Lorsque l'eau est presque réduite, ajoutez-y 2 cuillerées à café de Maizena délayées dans 2,5 dl. moitié lait, moitié crème.

Laissez cuire la sauce quelques minutes, puis répandez-la sur des tranches de toast chauffées. Garnissez d'un brin de persil, d'œufs durs ou de feuilles de salade.

ENTRE NOUS: Ce toast convient aussi bien comme entrée que comme repas léger.

SALADE DE MELON

Ingédients pour 4 à 6 couverts:

1 beau melon;
1 pomme mûre;
250 gr. de crevettes;
1 poivron vert;
1 cuiller à soupe d'arôme Maggi
1 pincée de sucre;
1/2 cuill. à café de sel;
et de la mayonnaise aux fines herbes.

PREPARATION:

Préparer d'abord la mayonnaise avec le jaune d'œuf, 4 cuillers à soupe d'huile, 1 cuiller à soupe de vinaigre, du sel et du poivre.

Ajoutez-y 1 cuiller à soupe de fromage blanc maigre, un peu d'arôme Maggi un peu de persil et de ciboulette hachés. Par ailleurs, coupez la partie supérieure du melon en couvercle et videz le fruit de sa chair que vous couperez en dés en prenant soin d'éliminer les graines. Mettez le melon (fruit) dans un plat et mélangez-le aux crevettes roses, à la pomme épluchée (coupée en dés) au poivron épépiné puis débité en lanières. Réservez un peu de mayonnaise pour la garniture et mélangez le reste à la salade de melon. Laissez macérer une demi-heure avant de farcir le melon de ce mélange et garnissez le sommet du fruit d'un peu de mayonnaise aux herbes.

TRIPES NEUCHATELOISE

(4 personnes)

1 kg. tripes;
1 oignon piqué de clous de girofle;
1 carotte, 1 poireau;
4 dl. d'eau;
2 dl. vin blanc sec;
1 cuillère à café de sel.

Cuire ensemble l'eau, le vin, sel et légumes. Ajouter les tripes et cuire 1 heure minimum (couper les tripes en morceaux carrés de 8 à 10 cm). Entretemps préparez la sauce vinaigrette.

Sauce vinaigrette:

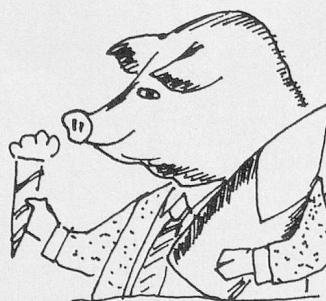
Ingédients:

2 dl. huile;
1/2 dl. vinaigre;
un peu de moutarde;
1 pointe de couteau de sel;
poivre fraîchement moulu;
1 gros oignon;
persil et ciboulette;
2 cornichons (facultatif).

Hacher finement persil, ciboulette, oignon et cornichons. Mélanger le tout. Après cuisson égoutter les tripes, servir sur un chauffe-plat et servir la sauce à part.

Manger les tripes avec les pommes de terre en chemise et une salade. N'oubliez surtout pas de boire, avec les tripes, un bon vin blanc de Suisse.

COTE DE PORC (SPIRING) GRATINE DE GLARIS



1 côte par personne;
1 tomate, oignons, ail, assaisonnements, fromages.

Rotir légèrement les côtes de porc – enlever. Etuver dans le beurre des côtes les tomates pelées, coupées, avec les oignons, ail, assaisonner. Lier avec le beurre et la farine amalgué. Mettre les côtes dans un plat allant au four – couvrir de la sauce tomate et saupoudrer de fromage râpé. Mettre au four et laisser jusqu'à ce que le fromage ait coulé et soit bien gratiné. Servir sur du riz.

POMMES DE TERRE LUCERNOISE

Laver et brosser des pommes de terre de même grosseur, sans les éplucher. Les couper en deux, les badigeonner d'huile, les retourner dans un mélange de cumin et de sel fin, puis les cuire au four sur une plaque huilée. Compter 40 min. de cuisson à chaleur moyenne. Garnir chaque demi-pomme de terre d'une rondelle de beurre salé.

POMMES DE TERRE TESSINOISE (4 personnes)

Ingédients:

10-12 pommes de terre moyennes;
150 gr. de gruyère;
150 gr. lard fumé;
sel;
3-4 cuillers à soupe d'huile ou 2-3 cuillers à soupe de beurre fondu;
paprika.

Peler les pommes de terre, les couper horizontalement tous les 8 mm. mais pas complètement. Cuire 5 minutes dans l'eau salée, les égoutter, les remplir avec des morceaux de fromage et du lard. Bien beurrer une plaque du four ou un plat allant au four. Ranger les pommes de terre sur la plaque ou dans le plat, les arroser avec l'huile ou le beurre, saupoudrer avec du paprika (facultatif). Mettre au four préchauffé et les cuire environ 30 minutes.

TOMATES VALAISANNE

1 kg tomates;
150 gr. fromages gras râpé;
1 oignon finement coupé;
sel, fondor, persil ou ciboulette hachés;
pâté brisée, un peu de crème fraîche.

Vider les tomates coupées en deux et saler.

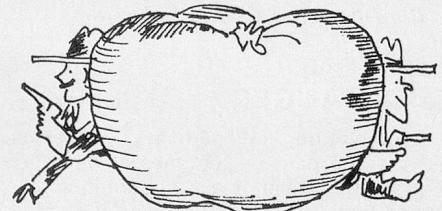
Farce: Mélanger le fromage râpé, l'oignon, persil ou ciboulette, fondor et la crème fraîche.

Etendre la pâté brisée et garnir un plat allant au four.

Disposer les tomates remplies avec la farce.

Mettre sur chaque tomate un peu de beurre et les cuire dans le four préchauffé environ 30 minutes.

Ces tomates s'accompagnent d'un bon Johannisberg bien frais.



SALADE BERRICHONNE

Ingédients:

Endives, betteraves, pommes, 1 gousse d'ail (en poids égal). Couper endives, betteraves, pommes en dés.

Dans un mortier, écraser la gousse d'ail avec un peu de curry, ajouter citron, poivre, huile.

Verser le mélange sur la salade.

GATEAU AUX PRUNEAUX A LA BALOISE

Ingédients:

5 petits pains;
2 1/2 dl. de lait;
50 gr. de beurre;
100 gr. de sucre glacé;
4 œufs;
1 cuillérée à soupe d'amandes râpées;
1 cuillérée à café de cannelle en poudre;
750 gr. de pruneaux dénoyautés.

Arroser les petits pains de lait chaud. Battre en mousse beurre, sucre et jaune d'œuf. Bien mélanger le tout avec les petits pains ramolis, les pruneaux et les autres ingrédients. Incorporer enfin le blanc d'œuf battu en neige. Remplir de cette masse un moule à gratin ou un moule à empreintes bien beurré et saupoudré, cuire 40 à 50 minutes à chaleur moyenne. Saupoudrer ensuite de sucre en poudre.