

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 11 (1972)
Heft: 44

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

Déjeuners de Noël pour 6 personnes

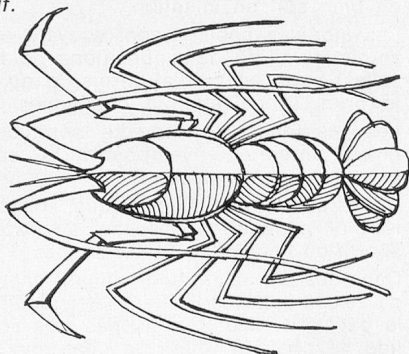
HUITRES - 36 pièces

Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau spécial. Les poser sur de la glace pilée et les servir avec des quartiers de citron ou avec de la sauce vinaigre et des échalotes hachées finement. Se servir pour les déguster de la petite fourchette spéciale. On sert également avec les huîtres des tartines de pain de seigle beurrées.

LANGOUSTES XAVIER WINTHERTUR AVEC SAUCE NANTUA

- 3 langoustes de 500 gr. chacune ;
- 4 décilitres de sauce Nantua ;
- 3 verres à liqueur de Cognac ;
- 1 truffe.

Cuire les langoustes au court-bouillon, les partager en deux dans le sens de la longueur, extraire les chairs des carapaces sans abîmer celles-ci, les couper en dés, puis les faire suer au beurre et au Cognac avec les queues d'écrevisses ayant servi à la sauce et également coupées en dés. Mettre un peu de sauce Nantua dans le fond de ces carapaces, les garnir ensuite du salpicon préparé, les napper du reste de la sauce, saupoudrer de truffe hachée finement et faire glacer à four vif.



SAUCE NANTUA

- 10 écrevisses ;
- 150 gr. de beurre ;
- 1/4 de litre de sauce Béchamel ;

- 2 verres à liqueur de Cognac ;
- 100 gr. de crème double ;
- 1 pointe de couteau de poivre de Cayenne ;
- 2 échalotes ;
- 1 bouquet garni.

Prendre des écrevisses vivantes, les faire revenir au beurre. Quand elles sont rouges, y ajouter les échalotes hachées, flamber au Cognac, mouiller de deux verres de fumet de poisson ou, à défaut, d'eau.

Assaisonner de sel, poivre de Cayenne, bouquet garni et laisser cuire 10 minutes. Sortir alors les écrevisses, en décortiquer les queues qui serviront de garniture au poisson traité, puis piler les carcasses finement avec le beurre restant pour obtenir une purée que l'on mettra à fondre au bain-marie.

Passer cette purée dans un linge fin en la pressant pour en extraire le beurre que l'on ajoutera à la sauce Béchamel chaude en même temps que le jus de cuisson des écrevisses que l'on aura fait réduire au préalable. Terminer la sauce en y ajoutant la crème et aviver la teinte avec un peu de carmin, cette sauce devant avoir une belle couleur rosée.

Sert d'accompagnement aux quenelles, œufs, poissons, etc...

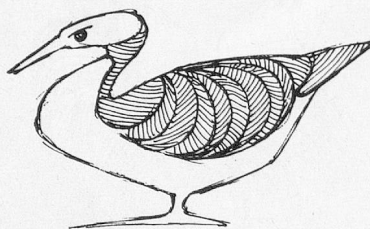
OIE ROTIE

Si vous achetez une oie, veillez à ce que sa peau soit fine et sa graisse blanche ; son bec fragile vous indiquera sa jeunesse.

Pour une oie on compte de 25 à 30 minutes de cuisson par kilo.

Il n'est pas nécessaire de mettre un corps gras pour la faire rôtir, sa chair en donnant suffisamment en cuisant. Il faut commencer la cuisson à four modéré et l'arroser souvent pendant qu'elle cuit. Piquer la cuisse pour connaître son degré de cuisson, si le jus qui s'en écoule sort blanc, la pièce est cuite, s'il sort rosé, elle doit encore cuire un moment.

Bien dégraisser le jus en fin de cuisson et le déglacer au bouillon si possible.



OIE FARCIE AUX MARRONS 2 kg

Faire cuire 1 kg de marrons dans du bouillon et les mélanger à froid, soit

avec un peu de chair à saucisses ou le foie haché de la volaille, bien épicer le mélange et en fourrer l'oie. La faire braiser ensuite comme la dinde farcie et lier le jus avec un peu de fécule avant d'en napper les morceaux découpés de la volaille.

GIGOT ROTI AUX PANACHES 1,200 kg

- 1 gigot de 1,200 kg environ ;
- 1 gousse d'ail ;
- 30 gr de beurre ;
- Cuisson : 45 minutes environ.

On compte en général un quart d'heure par livre comme durée de cuisson mais ce n'est là qu'un temps approximatif. Tout dépend de l'épaisseur du gigot ; l'on peut se baser plus sûrement pour reconnaître s'il est à point, en enfonçant l'index dans le trou laissé par l'os de la jointure de la cuisse dit « quasi » qui a été retiré auparavant par le boucher ; il n'y a aucune crainte doit être chaud mais pas brûlant.

Procédons maintenant à la cuisson ; partager la gousse d'ail en deux et en piquer le gigot, l'assaisonner de sel fin et poivre, et le mettre à four chaud avec un peu de beurre dessus ; l'arroser souvent pendant sa cuisson.

Quand il sera à point, le sortir sur un plat, bien dégraisser le fond de cuisson, mettre un peu de bouillon sur les parures et les os qui ont cuit en même temps ; si l'on n'a pas de bouillon, mettre un peu d'eau, faire bouillir légèrement et verser le jus en saucière. Le gigot se présente découpé en tranches accolées, et reformé.

On appelle « panachés » un mélange de haricots verts et haricots blancs frais, de préférence, ou à défaut des haricots secs. Chaque légume sera cuit séparé ; lorsqu'ils seront tous cuits, bien les égoutter et les étuver ensemble au beurre.

Les dresser autour du gigot rôti découpé, ou séparément en légumier, comme l'on veut. Persiller les panachés. Arroser le gigot de son jus bien dégraissé.

SALADE JEANNETTE

Tailler en bâtonnets du céleri-rave, des pommes de reinette, de la betterave ; lier chaque légume séparément d'une mayonnaise crémée. Les dresser par bouquets séparés en saladier, avec au centre, posé droit, un cœur de laitue. Parsemer des demi-noix sur les bouquets.

NOTA : Les bâtonnets de céleri-rave doivent être blanchis avant d'être liés de mayonnaise crémée, sinon ils seraient trop fermes.

BOMBE BOULE DE NEIGE

1 litre de crème vanille ;
150 gr de fruits confits ;
1/4 de litre de crème Chantilly ;
2 verres à liqueur de kirsch ;
violette pralinées.

Faire une glace à la vanille à laquelle on ajoutera, quand elle sera prise, des fruits confits coupés en dés et macérés au kirsch.

Remplir de cet appareil un moule à bombe et le sangler pendant une bonne heure.

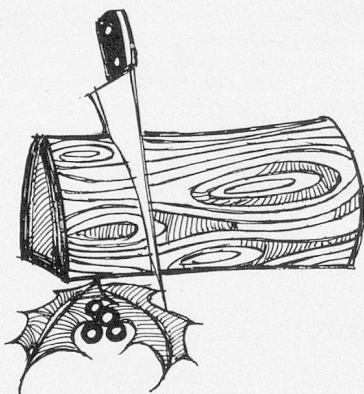
Puis démouler la bombe, et à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée et remplie de crème Chantilly, la masquer entièrement en faisant un décor de points assez rapprochés les uns des autres. Poser des violettes pralinées de place en place sur toute la surface de la bombe.

Quand on possède un rafraîchissoir, on y met la bombe toute prête pour y faire congeler la crème Chantilly, ce qui donne une plus belle présentation au moment de servir.

GATEAU BUCHE DE NOËL

Préparer une pâte à biscuit roulé. Quand le biscuit est froid, le fourrer d'une crème au beurre au café et le rouler ; couper les extrémités en biseau, masquer la coupe avec de la crème au beurre, puis, en se servant d'une poche à douille cannelée que l'on aura remplie de crème au café, former sur toute la longueur du biscuit des filets serrés l'un contre l'autre pour imiter l'écorce de la bûche.

Poser en deux endroits opposés, deux morceaux de biscuit de la grosseur du pouce, que l'on masque de crème également. Finir le décor avec un peu de beurre ramoli coloré au vert végétal qui imitera quelques pousses de feuilles.



CREME AU BEURRE AU CAFE

4 jaunes d'œufs ;
125 gr. de sucre ;
1 pointe de vanille ;
1/2 litre de lait.

Travailler ensemble à l'aide d'une spatule ou d'un fouet, le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille jusqu'à ce que la

préparation devienne jaune-paille et fasse le « ruban ». Verser dans cette masse et petit à petit, en remuant au fouet, le lait bouillant. Remettre la composition dans la casserole en remuant avec une spatule, dans un mouvement de va-et-vient pour activer le refroidissement et éviter la formation d'une peau à la surface. Il faut que la crème nappe la spatule.

Cette crème ne doit jamais bouillir, elle tournerait inmanquablement.

Cette préparation, assez délicate n'est cependant pas impossible à réussir.

Les quelques indications complémentaires ci-après éviteront toute déconvenue. Pour plus de sûreté, faites cuire la crème au bain-marie, remuez sans arrêt en tous sens au fond et dans l'angle du fond de la casserole avec la spatule en bois. On remarquera qu'une mousse blanche se forme sur la crème ; dès que celle-ci s'atténue pour disparaître presque complètement, la crème arrive à son temps de cuisson. Soulever alors la spatule à plat horizontalement, il doit s'y former une nappe légère de crème qui doit la recouvrir. Passer aussitôt au travers d'une passoire fine et remuer quelques instants pour activer le refroidissement et empêcher la coagulation de la crème.

Principe essentiel : ne pas cesser de remuer la crème en tous sens pendant la cuisson et ne pas laisser bouillir. Ajouter à cette crème de l'essence de café jusqu'à concentration du parfum et de la couleur désirés.

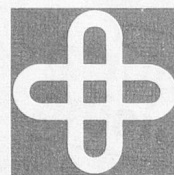
rubrique mode

par Danièle GUERIG



La mode se féminise et tend enfin à mettre la silhouette en valeur.

Les météorologistes prévoyant un hiver rude, le mohair sera donc bien accueilli par les nombreuses frileuses.



DES FROMAGES SUISSES
D'ACCORD,
MAIS SELECTIONNES PAR

EMMENTAL

S.A.
ZOLLIKOFEN BERNE

BUREAU DE VENTE

EMMENTAL s.p.r.l. - p.v.b.a.
BRUXELLES - BRUSSEL

Rue Sainte-Mariestraat 14
TEL. : (02) 27 84 94

Dir.-Gérant : G. HERDIES

Les couturiers le proposent sous différentes formes : robe d'intérieur, manteau, bonnet, écharpes...

Les plis réapparaissent pour les robes d'après-midi, de cocktail et du soir. Ils sont ravissants mais peu amincissants ! Les tons vedettes seront le noir, le tabac, le beige et le rouge.

La ceinture est l'accessoire numéro un. Elle est en cuir, d'une largeur d'un à trois centimètres et classiquement fermée par une petite boucle gainée.

Elle se porte sur les vestes des tailleurs, les robes-chemisiers, les pulls. Le sac à main doté d'une bandoulière est particulièrement apprécié. D'allure sportive, le sac se fait en cuirs souples et, bien sûr, en imitation.

Les modèles habillés sont souvent en vernis garni de daim. Les tons de la saison sont, en cuir et vernis, le noir, le brun, le noisette, le châtaigner.

Les manteaux de fourrure sont cet hiver, larges et enveloppants. Le col est très large.

Celles qui veulent du classique, songeront à l'astrakan très solide, au vison sportif ou habillé, au castor souple.

Dans des prix allant approximativement de 20.000 à 40.000 F, il y a le ragondin, le petit-gris, souple mais pas très solide, le chat de Chine, le chat roux... Des fourrures peu chères peuvent faire de très jolis manteaux (de 18.000 à 20.000 F), le lapin, le mouton doré, l'agneau doré, le kalgan font partie de ces pelleteries de petit prix.