

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 13 (1974-1975)
Heft: 56

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: 20.02.2026

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

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

STEAKS DE VEAU SURPRISE EN FEUILLETE

Préparation : 50 minutes env.

Cuisson : 20 minutes env.

Ingrédients pour Quatre personnes

- 4 steaks de veau épais, de 150 g env. chacun
- 1 sachet de morilles séchées + 4 tranches de jambon
- 1 petit oignon
- 1 cuillerée à soupe de graisse comestible (margarine) condiment en poudre
- 1 cuillerée à café de farine + 1 cuillerée à soupe de cognac
- 3-4 cuil. à soupe de crème
- 500 g env. de Pâte feuilletée et un peu de farine
- 1 œuf pour badigeonner

PREPARATION

Lavez les morilles à l'eau courante, arrosez-les ensuite d'eau bouillante et laissez reposer une demi-heure. Egouttez soigneusement et couper menu. Hacher finement l'oignon. Faites revenir des deux côtés dans la margarine, les steaks assaisonnés de condiment en poudre et laissez-les refroidir. Faites ensuite étuver dans le fond de cuisson les morilles et l'oignon haché, arrosez de cognac et laissez réduire. Saupoudrez de farine et ajoutez la crème. Laissez épaissir et rectifiez l'assaisonnement en ajoutant le cas échéant un peu de condiment. Laissez également refroidir.

CUISSON

Etendez la pâte et découpez-y quatre rectangles correspondant aux steaks. Posez un steak sur chaque morceau de pâte, recouvrez-le d'une bonne cuillerée de morilles et d'une tranche de jambon et enveloppez soigneusement le tout dans la pâte dont vous aurez badigeonné les bords au blanc d'œuf.

Pressez fermement les bords et badigeonnez toute la surface avec le jaune d'œuf. Mettez une dizaine de minutes au frais et faites ensuite cuire au four chaud 200° environ pendant 15-20 minutes.

Servez chaud avec un grand plat de salade panachée.

RATATOUILLE DE LEGUMES MARIE-LOUISE

Préparation 25 min. env.

Cuisson 40 env.

Ingrédients pour 4 personnes

2 courgettes, 2 aubergines, 2 poivrons, 4 tomates, 1 oignon et 2 gousses d'ail. 2 cuil. à soupe de graisse, marjolaine, thym et poivre, une pincée de chaque sorte. 1 cuil. à café de condiment en poudre, 4 œufs et un rien de paprika et 300 g de lard à rôtir.

Préparation

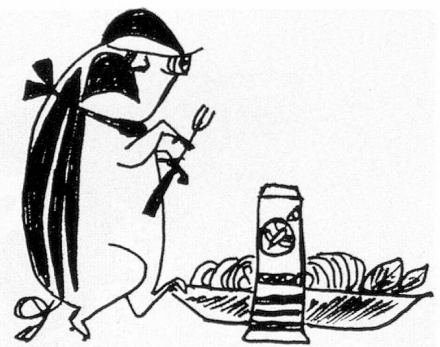
Coupez les aubergines et les courgettes en dés, les poivrons épépinés en lamelles et les tomates en quartiers. Hachez finement les oignons et l'ail.

Cuisson

Faites légèrement revenir l'oignon et l'ail dans la graisse bien chaude, ajoutez les courgettes, les aubergines et les poivrons, laissez étuver une dizaine de minutes et ajoutez les tomates. Assaisonnez, couvrez et laissez cuire 30 minutes environ à petit feu. Préparez quatre œufs sur le plat, soupoudrez le jaune d'un rien de paprika et faites rôtir le lard.

POUR SERVIR

Dressez les légumes sur un plat allongé, posez les œufs dessus et entourez des tranches de lard bien dorées.



SCHWEINSBRATEN IN MILCH

750 g Schweinshals

(nicht weniger, sonst der Braten nicht saftig)

1/4 l rohe Milch

1 Zwiebel

1 Zweiglein Rosmarin

1 Salbeiblatt

Salz

Fondor

Das Fleisch rundherum gut mit Salz einreiben. Zusammen mit den geschälten Zwiebeln in eine Bratpfanne legen und die rohe Milch (kalt) dazu giessen.

In den heissen Ofen schieben und 20-30 Minuten anbraten lassen. Es bildet sich eine goldbraune Kruste. Jetzt wird das Fleisch gewendet, 1/2 Schöpflöffel Wasser, Salbeiblatt und Rosmarin der Milch beigegeben und der Schweinshals bei mittlerer Hitze noch 1 1/4 Std. geschmort. Dabei kocht die Milch ein und bildet mit dem austretenden Bratenjus eine originell schmeckende Sauce. Sie wird beim Anrichten mit Fondor abgeschmeckt und mit der zerdrückten Zwiebel vermischt. Das saftige, mit goldbrauner Kruste überglänzte Fleisch wird am Tisch tranchiert und mit der spärlichen Milchsauce beim Essen nur knapp benetzt. Wer viel Sauce liebt, verlängert sie mit Bouillon.

WAADTLAENDER GRIESSSUPPE

1 1/2 Etuis Maggi-Hühnerbouillon

1 1/4 l Wasser

20 g Butter

40 g Griess

1 kleine Tasse Milch

1 Handvoll krustiges

sehr fein geschittenes Brot

Petersilie

Maggi Hühnerbouillon nach aufgedruckter Vorschrift in 1 1/4 l Wasser auflösen, Butter und Brot hinzufügen und den Griess langsam, unter Umrühren, in die kochende Suppe einlaufen lassen. Die Milch beifügen und die Suppe nach einer Kochzeit von 10-15 Minuten über die Petersilie anrichten.