Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 13 (1974-1975)
Heft: 62

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

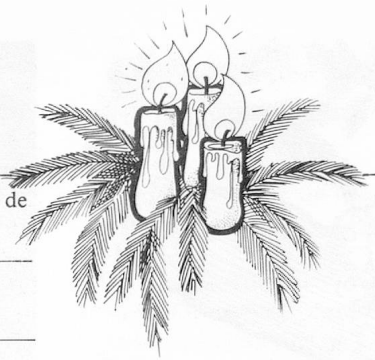
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 10.12.2025

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

La page de la Femme



Un tour à la cuisine

LE MENU DE NOËL

Salade de volaille
en coupe pamplemousse

*

Jambon Vigneron

*

Vacherin fribourgeois,
accompagné de poires et de noix

*

Biscuits ou bûche de Noël

Délicieux, mais vraiment pas compliqué pour tous ceux et celles qui prennent la vie du bon côté. L'entrée, vous l'aurez préparée à l'avance. Le Jambon Vigneron, il suffit de le mettre au four quelque temps avant de passer à table. Ensuite, rien de tel qu'un beau plat de fromage et des poires bien juteuses et des noix. Et avec le café vous offrirez des petits biscuits ou la bûche.

SALADE DE VOLAILLE EN COUPE DE PAMPLEMOUSSE
(6 personnes)

6 petits pamplemousses
250 gr. de viande de volaille rôtie, sans peau, ni os
100 gr. de champignons (év. en boîte)
1 pomme, 2 mandarines, le jus d'un demi-citron
1 cuil. à thé de moutarde extra forte
4 cuil. à soupe de mayonnaise
1 cuil. à soupe de crème fraîche, sel, une pointe de couteau de poivre

Couper horizontalement le tiers supérieur du pamplemousse. Evider l'autre partie, puis denteler le bord. Oter la fine pellicule de peau entourant la chair, couper cette dernière en petits dés. Epicer la volaille ainsi que la pomme préalablement épluchée, émincer les champignons, goutter le tout du jus de citron. Mélanger la mayonnaise, la moutarde, la crème et le poivre, saler. Incorporer les ingrédients à cette sauce, remplir les pamplemousses. Garnir de quartiers de mandarine .

JAMBON VIGNERON
(pour 6-8 personnes)

1 jambon de campagne environ 2,5 kg.
300 gr. de poireaux (partie blanche)
1 carotte, 1 morceau de céleri, 6 échalotes ou 1 oignon
1 gousse d'ail, 1 feuille de laurier, 1 clou de girofle
1/2 cuil. à moka de thym et d'estragon séchés
1,5 litre de vin blanc (par ex. Fendant)
1 cuil. à thé de farine, 1 cuil. à soupe de beurre
4 cuil. à soupe de moutarde extra forte
1 cuil. à thé de sucre, 4 cuil. à soupe de crème fraîche
sel, poivre blanc, du beurre pour graisser le plat
(pour un jambon de lait ou un jambon roulé réduire la quantité de vin à 1 lt.

Hacher grossièrement les légumes, les mettre dans une marmite. Ajouter 1/2 oignon, la feuille de laurier, le clou de girofle et l'ail pressé, arroser avec le vin. Faire cuire, diminuer la chaleur, mijoter le jambon pendant 1 1/2 heure, retirer. Oter la couenne, entailler la coche de graisse de 1/2 cm de profondeur. Mélanger 2 cuil. à soupe de moutarde, 1 cuil. à thé de sucre, le thym et l'estragon et badigeonner le jambon. Le déposer dans une lèchefrite beurrée en ajoutant un peu de court-bouillon, faire braiser au four à 170° pendant 1/2 heure en arrosant de temps en temps du court-bouillon réduit de moitié. Accompagner de moutarde ou d'une sauce de moutarde.

SAUCE MOUTARDE

Etuver 3 échalotes ou un demi-oignon haché. Dès que la couleur est dorée, soupoudrer légèrement de farine. Arroser de 4 dl. de court-bouillon (puissé dans la lèchefrite). Cuire 5 minutes, agrémenter de 4 cuil. à soupe de crème fraîche, retirer du feu, ajouter et mélanger 2 cuil. à soupe de moutarde extra forte, rectifier l'assaisonnement.
Servir le jambon à part. La purée de pommes de terre et les haricots accompagnent agréablement ce plat.

CANARD A L'ORANGE

Zubereitungszeit : 1 - 1 1/2 Stunden.

Zutaten für 3-4 Personen.

Eine pfannenfertige Ente von ca. 1 kg.
1 Teel. Salz und eine Prise Tymian, 4 Orangen, 2 Essl. Margarine
1 Glas Sherry oder trockener weisser Vermouth
1-2 dl. Hühnerbrühe, 1 Stück frische Butter, 1 Teel. Zucker.

Vorbereitung :

Von einer Orange die gelbe Schale abraffeln un das Fruchfleisch in kleine Würfelchen schneiden. Beides vermischen. Thymian und eine Prise Salz beigeben und das Gemisch als Füllung in die Ente tun. Diese mit dem restlichen Salz würzen.

Zubereitung :

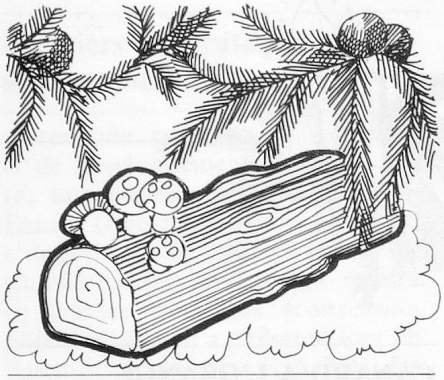
Das Fett in einer Bratkasserolle zeregehen lassen, die Ente hinein legen; mit der Hälfte des Orangensaft übergiessen und ungedeckt in den gut vorgeheizten Ofen schieben.
Bei mittlerer Hitze unter fleissigem Begiessen mit dem Bratenfong braten. Nach zehn Minuten den Sherry oder Vermouth und nach und nach auch den restlichen Orangensaft sowie die Hühnerbrühe dazugiessen. Unter öfterem Begiessen 1-1 1/2 Stunden braten.
Die Butter in einem kleinen Pfännchen zergehen lassen, den Zucker darin hellbraun rösten und die Orangenscheiben kurz darin wenden.

Anrichten und Servieren :

Die Ente tranchieren und möglichst wieder in ihrer ursprünglichen Form auf eine vorgewährmte Platte anrichten. Mit den Orangenscheiben garnieren. Die Sauce wenn nötig noch abschmecken und separat servieren. Kartoffel-Croquetten und verschiedene Gemüse oder ein körnig gekochter Reis passen sehr gut dazu.

Une jolie table, un repas fin mais léger, la lueur des bougies, le sapin qui embaume, les souvenirs qu'on évoque en famille, les projets que l'on forge... C'est cela Noël. Et c'est aussi ce que vous souhaite

Annelise



FESTLICHE MOKKA-MOUSSE

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

Zutaten für 4 Personen.

1 dl starker Kaffee, 4-5 Esslöffel Puderzucker
3 Eier, 3 dl Rahm
einige Schokolade - Mokkabohnen.

Zubereitung :

Den Zucker mit den Eigelb schaumig rühren und dann den ausgekühlten Kaffee dazugeben. Die Eiweiss zu Schnee und 2 dl Rahm steif schlagen. Beides sehr gut unter die Mokkamasse mischen. Diese Crème je nach Wunsch entweder nur kühl stellen oder aber leicht gefrieren.
Vor dem Servieren mit dem restlichen geschlagenen Rahm und einigen Schokolade - Mokkabohnen garnieren.

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) 427 84. 94
Dir.-Gérant : G. HERDIES