

Zeitschrift:	Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber:	Aînés
Band:	23 (1993)
Heft:	3
Rubrik:	Cuisine de saison : aînés, restez jeunes en cassant des oeufs!

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

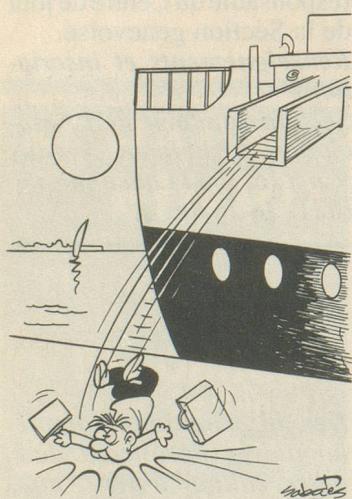
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 23.02.2026

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

Paul Vincent

C'est en mars que le printemps sort de sa coquille - en même temps que les oeufs. Chez nous, on trouve moins les «oeufs d'usine» qui sortent à la chaîne du derrière des poules. Ces sont encore des petites grenades blanches qui éclatent de toute leur force gastronomique d'«oeufs de ferme». Voici comment casser les oeufs à la mode de chez nous.



Anxieux d'arriver
Dessin de Ramon Sabatès

Aînés, restez jeunes en cassant des oeufs!

L'omelette suisse, comme toute omelette qui se respecte, ne se fait pas sans casser des oeufs. Mais elle est accueillante: il lui faut la société de gruyère, de pommes de terre, d'oignon et de tomates. En hiver, on peut remplacer les tomates par des petits pois en conserve ou des carottes et certains tiennent à lui adjoindre des croûtons frits.
Prévoir une poêle et une jatte. Prendre 8 oeufs. Les battre ensemble dans une jatte avec 150 g de gruyère râpé, 2 cuillerées à soupe de lait et des fines herbes hachées. Saler - légèrement - poivrer. Peler et couper en petits cubes 2 pommes de terre. Eplucher, émincer un oignon. Peler et épépiner 2 tomates. Prendre une poêle. Y couler 2 cuillerées à soupe d'huile. Y faire revenir les trois légumes, pommes de terre, oignon, tomates. Verser les oeufs et gruyère battus de la jatte dans la poêle avec les légumes et faites cuire les deux faces de l'omelette. C'est Alexandre Dumas qui dans son livre «Voyage en Suisse» - éditions Calmann-Lévy - a écrit cet aphorisme de poulailler: «L'omelette est, à la cuisine, ce que le sonnet est à la poésie.» A cette variante près qu'en retournant l'omelette, il vaut mieux éviter la «chute».

Les rösti aux oeufs sont populaires chez nous jusqu'à la légende. Alexandre Dumas aurait pu dire que les rösti sont aux oeufs ce que le coffre-fort est à la banque. D'ailleurs, les rösti varient avec les régions. En Suisse alémanique, on les déguste sucrés, avec une compote de fruits. En Suisse romande, on les savoure avec l'accompagnement d'une salade. Faire dorer discrètement 6 tranches de pain rassis dans 50 g de beurre. Les retirer, puis les passer rapidement dans du lait chaud (une tasse). Dans la même poêle, remettre les tranches de pain. Les couvrir avec les oeufs battus. Saler, poivrer. Couvrir. Laisser cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes. Attendre pour servir que les oeufs soient moelleusement vôtres.

Le flan au fromage a son originalité: certains gastronomes aiment le saupoudrer en finale avec des miettes de pain frites au beurre.

Prévoir 4 oeufs. Faire bouillir un demi-litre de lait. Battre ensemble les 4 oeufs avec 125 g de gruyère râpé. Saler, poivrer, mélanger au lait quand il a refroidi. Verser le tout dans un moule beurré et couvert d'un chapeau de papier d'aluminium. Faire cuire au bain-marie 30 minutes au four. Laisser refroidir après la cuisson et démouler.

Le soufflé montagnard prévoit de la semoule en plus du fromage, du lait, du beurre et des oeufs.

Faire tomber 6 cuillerées à soupe de semoule en pluie fine dans un litre de lait bouilli (en remuant). Mettre sel, poivre, noix de muscade râpée, 250 g de gruyère râpé, 50 g de beurre. Retirer du feu et laisser refroidir quand le fromage a bien fondu et que le mélange s'épaissit. Incorporer alors d'abord les jaunes de 4 oeufs, puis les blancs battus en neige ferme. Verser le tout dans un moule à soufflé oint de beurre et mettre 40 minutes à four moyen.

Les oeufs entrent partout dans la cuisine de la femme d'intérieur de chez nous, comme les facteurs à la période de Noël. Ils bonifient les salades, les soupes, les viandes, les desserts. Ce sont des petites grenades blanches qui éclatent de toute leur forme vitale d'«oeufs de ferme». La Suisse a gardé ses petites éleveuses au grain et au gré qui apportent leur panier de quelques douzaines sur les marchés. Les oeufs frais du matin.

Jadis, les oeufs de poule se conservaient l'hiver, saison de basse ponte, dans les fermes isolées. On peut les placer simplement dans des boîtes de grains de céréales, de son ou de poussière de charbon, les frotter de sel dans du papier journal, les plonger dans un bain de paraffine en fusion ou de vaseline (qui ferment les pores) et de préférence dans une enveloppe vitreuse de silicate de potasse et de soude ou dans de l'eau de chaux. Mais nous sommes au printemps. En attendant l'hiver, préférions les oeufs à la neige aux flocons: