Cuisine : les Malakoffs de Trélex

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **25 (1995)**

Heft 6

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les Malakoffs de Trélex

Josiane et Roger Masson ont fait connaître – et aimer – les Malakoffs durant une vingtaine d'années à Vinzel. A raison de 100000 pièces par an, ils sont passés maîtres dans l'art d'apprêter ces petites boules au fromage. Depuis trois ans, ils ont repris l'Auberge de Trélex, à deux pas de Nyon.

L'Auberge de Trélex est lovée dans un écrin de verdure, un peu à l'écart de la route qui escalade les contreforts du Jura. On y accède également par le charmant petit train Nyon–St-Cergue, qui fait une halte et reprend son souffle, avant de partir à l'assaut de la montagne. Dans le jardin de l'auberge, ombragé par un tulipier géant et de la vigne vierge, il fait bon se retrouver par une belle journée d'été.

Certes, la carte propose quelques spécialités de viandes, des entrecôte aux atriaux et une avalanche de délicieux filets de perches. Mais que ce soit en entrée ou simplement en guise de coupe-faim, vous ne pouvez ignorer les célèbres Malakoffs.

Derrière la simple croûte au fromage subtile et onctueuse (voir la recette), les Malakoffs ont une histoire qui mérite d'être contée. Car elle remonte loin dans le temps. A l'époque de la guerre de Crimée (1853-54), les troupes françaises, commandées par le général Pélissier, étaient stoppées devant Sebastopol. La ville était défendue par l'artillerie lourde du Fort Malakoff et le siège dura 14 longs mois. Lorsque le fort tomba enfin, marquant la fin de la guerre, le général Pélissier reçut le titre de Malakoff.

Or, parmi les soldats de Pélissier, se trouvaient de nombreux mercenaires vaudois qui regagnèrent La Côte, une fois la guerre terminée. Grands amateurs de croûtes au fromage, ils se réunissaient régulièrement pour en déguster, en évoquant les souvenirs «du bon vieux temps». C'est en l'honneur de leur général qu'ils baptisèrent cette spécialité «Malakoff». Des textes, mis à jour par l'archiviste de Nyon, confirment cette version des faits.

Recette du Malakoff

(pour 4 personnes)

Ingrédients:
700 g de gruyère râpé. 90 grammes de farine. 3 œufs. 1 dl de lait. Sel et poivre selon goût. Pain toast sans croûte. Quelques cornichons, petits oignons. Moutarde.

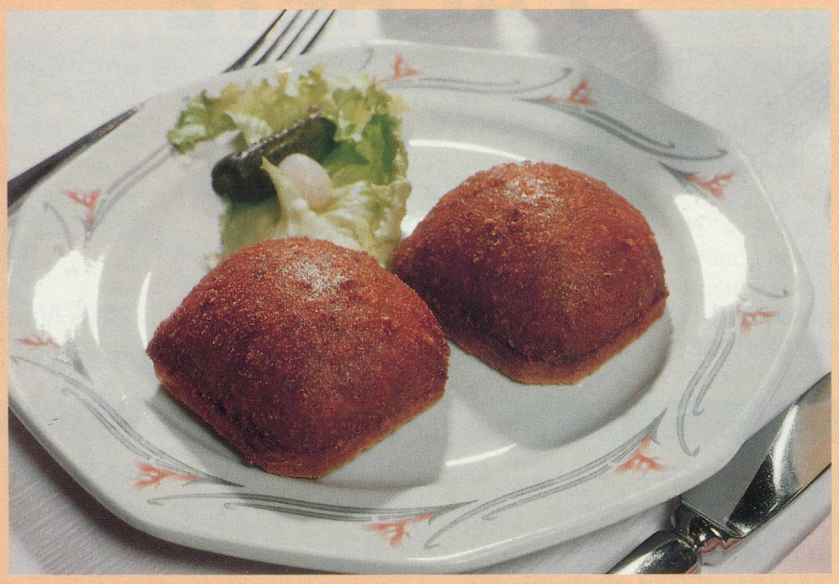
Préparation:
Mettre les œufs dans un récipient contenant le fromage râpé. Ajouter la farine, une pincée de sel et du poivre. Mélanger le tout à la main. Ajouter le lait, de manière à obtenir une pâte de consistance moyenne. Tartiner les toasts préalablement chauffés.

Friture:
Plonger les Malakoffs (côté fromage en premier) dans un bain d'huile à 180 degrés. (Attention, c'est chaud!) Frire environ 4 à 5 minutes. Sortir les Malakoffs de la friture à l'aide d'une cuillère plate en bois ou, mieux, d'une «araignée». Les déposer sur un papier de ménage pour les égoutter.

Présentation: Dresser les Malakoffs sur une assiette, accompagnés de cornichons, de petits oignons et de moutarde. On peut agrémenter ce plat d'une salade verte. Il faut les manger immédiatement. Ne jamais les réchauffer. Cette recette permet de confectionner une bonne douzaine de Malakoffs.

Servir avec un vin blanc de La Côte.

Bon appétit!



Les Malakoffs doivent être onctueux.

Josiane et Roger Masson devant l'Auberge de Trélex

Pendant que sa femme Josiane accueille les clients avec le sourire, Roger Masson confectionne ses petites croûtes au fromage avec amour et passion. «Il m'est arrivé d'en faire 600 à 800 par dimanche et de dépasser le millier aux grandes occasions» se souvient ce dernier.

Depuis plus de vingt ans qu'il apprête ces Malakoffs, Roger Masson a continuellement amélioré la recette. Une recette qu'il a gardé jalousement, comme un précieux secret, jusqu'à ce jour. Mais, pour les lectrices de «Générations», il a voulu faire une petite exception. Il vous offre donc sa recette et son secret. Comme un cadeau ensoleillé...

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

Auberge de Trélex,
A 2 km de l'autoroute.
Fermé le lundi.
Tél. 022/369 23 55.

La cuisine des fleurs

La nature de chez nous a ses légumes méconnus: les fleurs. En Suisse, le bonheur est dans les alpages et les bois.

La cuisine des fleurs des bois et des champs n'est pas une cuisine ordinaire. Pourtant, c'est une cuisine simple à cueillir en glanant, à récolter en se promenant, une cuisine gratuite et saine qui peut, chez les poètes du goût, apporter des spécialités nouvelles. Ces spécialités, nous les avons essayées. Voici celles que vous offre le printemps de nos montagnes et nos vallées.

Beignet d'acacia

Les fleurs de l'acacia en longues grappes, à corolles blanches ou rosées, ont un parfum d'oranger prédestiné aux spécialités culinaires: beignets, ratafia et sorbets.

Comme tout beignet qui se respecte, le beignet d'acacia ne peut se passer de pâte à frire. C'est son vêtement d'intérieur. Le mot beignet vient d'un nom celtique éloquent qui signifie «enflure». Il baigne dans une friture brûlante (graisse, huile, beurre clarifié, graisse végétale).

Pour faire une pâte traditionnelle, mettez dans une terrine assez large, 250 g de farine tamisée, 2 cuillerées de beurre fondu, 5 g de sel, 1 dl de bière, 2,5 dl d'eau tiède. Bien mélanger sans trop travailler la pâte et y ajouter 2 blancs d'œufs fouettés en neige au moment d'employer. Placer dans un endroit tiède, pour provoquer la fermentation. Monder, éplucher des grappes de fleurs. Détacher les pétales flétris. Ranger les pétales frais sur un plat. Les habiller d'une mousseline de sucre fin. Les faire macérer 20 minutes dans un petit bain de rhum ou de cognac.

Attendre le dernier moment pour tremper dans la pâte les fleurs une à une, quand elles ont été divinement fanées par la macération. Les faire dorer quelques minutes en beignets en friture bien chaude. Egoutter. Les blanchir à nouveau d'un voile de sucre en poudre et les dresser sur une parure de dentelle.

On peut aussi «beignétiser» les fleurs de courge, églantine, lilas, magnolia, pavot, pourpier, robinier, sureau ou tilleul.

Sole au muguet

Les filets de sole au muguet sont un porte-bonheur culinaire. Avec des précautions: les baies, rouge vermillon, sont de fausses petites cerises vénéneuses.

Voici la recette essayée par Jules Maincave, un poète gastronome mort prématurément à la guerre de 1914:

«Détacher les filets d'une large sole et les faire macérer dans du rhum blanc et flamber. Piler la tête et les arêtes. Avec la poudre ainsi obtenue, poudrer les filets simplement pochés dans le fumet de poisson. Poser les filets sur un plat chaud. Verser dessus quelques gouttes d'extrait de muguet ou de préférence des clochettes pilées au mortier avec un peu de sel. Décorer le tour d'une crème chantilly salée, mêlée de purée de tomates et glacer.»

Attention! Limiter les brins de muguet qui peuvent être toxiques en trop grand nombre.

De l'avis du médecin, ce plat est excellent pour la santé: les fleurs de muguet sont tonicardiaques et soignent la goutte.

Gâteau à la violette

Pour faire un bouquet complet de votre repas floral, vous pouvez essayer le gâteau de riz à la violette.

Faire le gâteau de riz traditionnel. Parfumer au sirop de violette. Décorer de fleurs de violettes crues, cloîtrées dans du caramel. Les aînés, comme les jeunes, sauront ainsi profiter du printemps: il leur permettra d'être, de plus belle, à la fleur de l'âge.

Paul Vincent