Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 5

Rubrik: Recette : soupe de poissons

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: 09.08.2025

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

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

Soupe de poissons

Recette pour 4 personnes

Cette recette, originaire du nord de la Suisse, se prépare autour de tous les lacs du pays. Chaque pêcheur, chaque restaurateur apprête la soupe de poissons à sa manière. Sur la base d'une recette très simple, à vous d'apporter votre petite touche personnelle. Choisissez des ingrédients propres à rehausser le goût des poissons de nos régions.

Temps de préparation: 1 h 15

Ingrédients: 600 g de poissons de lac filetés et coupés en gros losanges, 200 g de julienne de légumes (oignons, céleri, carottes, poireaux, tomates), 1 gousse d'ail haché, 0,25 dl d'huile, 1 dl de vin blanc, 0,7 l de fumet de poisson, 1/2 dl de crème, 1 jaune d'œuf, 25 g de beurre mariné, 15 g de ciboulette ciselée, 2 petits pains en croûtons, 40 g de beurre.

Préparation: faire suer la paysanne de légumes et les herbes. Déglacer au vin blanc. Ajouter le fumet de poisson et laisser cuire 15 minutes. Vérifier l'assaisonnement. Laisser raidir quelques minutes à feu doux les morceaux de poisson dans cette préparation. Retirer le liquide de la cuisson, le mettre dans une casserole et le lier au beurre manié. Dresser les poissons et les légumes dans une soupière. Verser le potage dans la soupière, ajouter la liaison (œuf et crème mélangés) en fouettant légèrement. Parsemer de ciboulette. Faire sauter les croûtons dans le beurre avec l'ail haché et servir à part.

Boisson: vin blanc du Vully ou œil-de-perdrix de Neuchâtel.