

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 6: i

Rubrik: Gastronomie

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: 17.02.2026

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



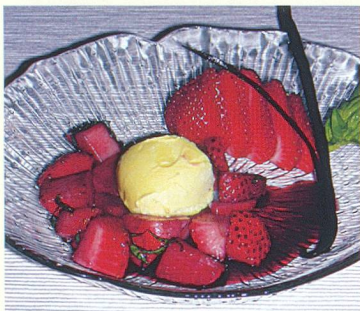
PAR CHRISTOPHE JAQUIER

Fraises au vin rouge

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 20 min.

Avec le retour de l'été, nous vous proposons une recette simple et rafraîchissante.



J.-R. P.

Ingédients: 400 g de fraises du pays, 100 g de sucre, 4 dl de vin rouge, 3 feuilles de basilic, 1 bâton de vanille, 4 boules de glace (lire ci-contre).

Préparation: dans une casserole, faire chauffer du vin rouge avec le sucre et le bâton de vanille. Laisser réduire jusqu'à ce que cela devienne liqueux. Laver et couper les fraises. Ciseler les feuilles de basilic et les ajouter à la réduction avec les fraises. Mélanger le tout très délicatement. Servir tiède, avec une boule de glace vanille. Décorez selon votre imagination.

Astuces: surveiller la réduction de vin et de sucre, pour éviter que cela ne tourne en mélasse. Si cela devient trop épais, ajoutez un peu de vin.

Coût: Fr. 13.-

Le vrai parfum des crèmes glacées

Si vous êtes nostalgiques des crèmes glacées de votre enfance, sans adjuvants chimiques et agents conservateurs, il ne reste plus qu'à les faire vous-même. La recette est simple à réaliser.

Dans un récipient, mélanger 100 g de sucre et 4 jaunes d'œuf, jusqu'à l'obtention d'une mousse blanchâtre. Réserver la mousse durant quelques minutes. Dans une casserole, porter à ébullition 4 dl de lait et 10 g de glucose, avec une gousse de vanille coupée en deux, dont vous aurez retiré les grains. Verser ensuite le lait bouillant sur le mélange sucre et œufs. Retirer les gousses de vanille. Ajouter les grains de vanille écrasés. Faire chauffer à feu doux, en mélangeant le tout durant 10 min., jusqu'à obtenir une solution crémeuse. Incorporer ensuite 100 g de crème à 35% (on peut aussi utiliser de la crème double, mais gare au régime!). Battre énergiquement au fouet, de manière à obtenir une solution parfaitement homogène. Puis verser le

tout dans un récipient et laisser refroidir. Transférer ensuite le liquide dans une sorbetière pour obtenir une glace onctueuse et délicatement parfumée. Si vous ne possédez pas de sorbetière, mettre la solution au congélateur durant 3 heures. Prenez garde à ce qu'il ne se forme pas de cristaux de glace.

Pour obtenir d'autres parfums, incorporer au mélange, à la place de la vanille, un jus de framboise, un extrait de café très fort ou l'arôme que vous aurez choisi. Laisser la place à l'imagination. On peut faire des glaces aux fruits, mais également à la cannelle, au chocolat ou à la noix de coco. C'est selon votre imagination et vos goûts. Il est évidemment préférable d'utiliser des jus naturels plutôt que les extraits chimiques.

J.-R. P.



Bab.ch