

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 38 (2008)  
**Heft:** 9

**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:** 31.01.2026

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

PAR CHRISTOPHE JAQUIER



## Filet de bœuf Stroganov



## Aimez-vous les escargots ?

On les aime ou on les déteste, ces petits gastéropodes cuits, recroquevillés au fond de leur coquille. Pourtant, les escargots sont mangés depuis l'époque préhistorique; on a retrouvé des coquilles dans de nombreuses cavernes. Les Romains, basés en Angleterre, en avaient même fait un mets délicat. Ils les engrasaient au lait, avant de les faire frire.

C'est en France que l'escargot a connu son heure de gloire. Certains spécialistes prétendent que les moins en faisaient l'élevage pour les déguster en période de carême, lorsque la viande leur était interdite. D'autres affirment que la mode des escargots remonte au temps des grandes famines qui touchèrent l'Europe au Moyen Age.

Aujourd'hui, la majorité des escargots qui terminent leur carrière dans votre assiette proviennent des pays de l'Est ou d'Australie, quand ce n'est pas d'Irlande. Très savoureux grâce notamment à l'adjonction de beurre persillé, ces petits morceaux de chair noirâtres sont excellents pour la santé. Ils contiennent peu de cholestérol et sont bourrés de vitamines et de sels minéraux. De plus, on fait un excellent caviar avec leurs œufs. Il est grand temps de réhabiliter ce petit gastéropode bigorne (montre-moi tes cornes !)

On le retrouve, en compagnie d'autres mets mal aimés, comme les serpents et les insectes, dans un ouvrage amusant qui vient d'être édité à l'attention des gourmets curieux.

J.-R. P.

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 45 min.

Alexandre Stroganov, richissime commerçant d'Odessa, invitait à sa table les personnes cultivées de la ville. C'est à son chef cuisinier que l'on doit cette recette tendre et piquante.

Le comte Stroganov, personnalité célèbre dans le monde scientifique, fut l'initiateur de l'Université d'Odessa. Gouverneur général de la Nouvelle Russie, il aimait s'entourer d'amis gastronomes en compagnie desquels il partageait de véritables festins. La recette qui porte son nom date du 19<sup>e</sup> siècle. Elle a connu un grand succès à l'époque soviétique, grâce aux cantines d'Etat. Elle figure à la carte des meilleurs restaurants à travers le monde.

**Ingrédients:** 600 g de filet de bœuf (ou de rumsteck), 1 poivron rouge et 1 poivron jaune, 1 échalote, 3 dl de crème, 2 cc de paprika en poudre, 1 dl de vodka, 1 cs d'huile de pépins de raisin, 1 noisette de beurre, quelques brins de ciboulette, 1 tasse de riz blanc, poivre et sel.

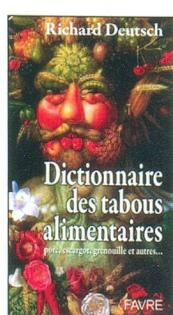
**Mise en place:** faire cuire le riz, couper la viande en dés, couper les poivrons en brunoise et les blanchir, ciseler une échalote.

**Préparation:** verser l'huile dans une poêle préalablement chauffée. Saisir les morceaux de bœuf. Les retirer. Faire suer l'échalote dans une noisette de beurre. Ajouter les poivrons, le paprika, la crème et la vodka et laisser réduire. Ajouter le sang du filet pour lier, puis le bœuf et cuire 3 min. à feu doux.

**Astuces:** Choisissez le filet de bœuf proche de la queue. Prenez garde à ne pas faire brûler le paprika car il devient amer.

**Coût:** Fr. 58.– (filet); Fr. 48.– (rumsteck).

**Boisson:** Syrah (Fr. 12.50) ou vodka (Fr. 19.50).



**A lire:** *Dictionnaire des Tabous alimentaires*, Richard Deutsch, Editions Favre.