

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 2 (1979)

Artikel: Recettes du Jura
Autor: Doriot, Josiane / Boillat-Schindelholz, Monique / Chiffelle-Forchelet, Annette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064205>

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: 24.02.2026

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

Recettes du Jura

La gastronomie dans notre Jura

Peut-on parler d'une gastronomie typiquement jurassienne ? Assurément nos régions possèdent de nombreuses recettes culinaires importées des régions voisines. Mais il en est certaines, et elles ne sont pas rares, dont on peut affirmer qu'elles sont bien de chez nous : qui ne connaît en effet les célèbres croûtes aux morilles, les flouttes ou le gâteau à la crème, pour ne parler que de celles-là ? Quant au bouchoyage du porc de la Saint-Martin, avec son cortège d'assiettes de gelée, de boudin, de jambons et de saucisses, il est connu loin à la ronde, et c'est d'ailleurs l'occasion de se retrouver en famille ou entre amis pour déguster un festin qu'on n'oubliera pas de sitôt.

Voici quelques recettes d'origine jurassienne, extraites des « cahiers de cuisine » de nos grands-mères.

Omelette jurassienne

40 g lard	rissoler
300 g pdt bouillies	ajouter, mélanger
1-2 échalotes hachées	ajouter, mélanger, faire revenir
persil haché	
ciboulettes coupées	
100 g fromage râpé	ajouter, mélanger
6 œufs battus	ajouter les œufs et terminer la
sel, poivre	préparation comme une omelette française

Gratin ajoulot

beurre	beurrer un plat à gratin
1 kg pdt	émincer finement
500 g poireau	dresser par couche avec le poireau et les pdt, garder une partie du fromage en réserve
150 g lardons	
250 g gruyère râpé	

$\frac{3}{4}$ l. lait

arroser la préparation, le liquide devant remplir le plat aux $\frac{2}{3}$, répartir le reste du fromage.

Cuisson : four chaud à couvert 80 min., puis à découvert 15 minutes.

Tourte aux pommes de terre

250 g pdt rondes pelées	passer au passe-vite
250 g sucre	
1 pincée sel	
1 zeste citron	ajouter, bien mélanger
4 jaunes d'œufs	
1 cc fécule	
1 cs poudre à lever	
200 g amandes ou noisettes moulues	
4 blancs d'œufs en neige	ajouter délicatement, verser la masse dans un moule bien graissé et chemisé de panure

Cuisson : four moyen 45 minutes.

chocolat noir fondu	napper la tourte refroidie
ou sucre glace	saupoudrer
ou sirop au rhum	arroser

Variante : supprimer les noisettes ou amandes.



Sr Anne-Françoise
Françoise Doriot
Josiane Montavon
Monique Boillat-Schindelholz
Annette Chiffelle-Forchelet