Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 5 (1982)

Artikel: Recettes de cuisine avec les fruits de nos vergers
Autor: Beuchat, Simone / Ducoteau, Ursula / Jacquat, Jeannine
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064262

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: 24.08.2025

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

dgens étïnt bïnhèyerous de se r'trovaie ensoinne. An n'aivait pe quâsi de sous, mains an saivait s'contentaie, sains d'mandaie lai yune c'ment taint lai voérïnt adj'd'heû.

Po chur qu'è f'sait bon youcaie ét se léchie virie lai téte. Et, tiaind qu'an r'veniait en l'hôtâ, an en aivait po pus d'heûte djoués è djâsaie de çte féte és ç'liejes qu'an aivait vétçhu dains lai djoûe de l'Aîdjoûe...

passait qu'on n'y voyait rien. Assurément, ceux qui étaient venus à pied regrettaient de quitter cet endroit si plaisant. Bien qu'ils aient eu envie de rester davantage, il fallait qu'ils partent. Beaucoup étaient des paysans qui devaient rentrer pour donner à manger à leur bétail.

Alors, insensiblement, les tables se vidaient... Pourtant, le soir, tout recommençait de plus belle jusqu'à une heure avancée de la nuit. Le vin réchauffait les cœurs et les gens étaient heureux de se retrouver. On n'avait presque pas d'argent, mais on savait se contenter, sans demander la lune ainsi que tant la voudraient aujourd'hui.

Vraiment, il faisait bon se divertir gaiement et se laisser griser. Et, lorsqu'on revenait « en l'hôtâ », on en avait pour plus de huit jours à parler de cette fête aux cerises qu'on avait vécue dans la joie de l'Ajoie...

Gaston Brahier

Recettes de cuisine avec les fruits de nos vergers

Tarte Tatin

Pour la pâte :
200 g de farine tamisée ;
1 cuiller à café de sel ;
100 g de beurre, margarine ou saindoux ;
0,8 – 1 dl d'eau.

Pour la tarte :
500 g de pommes ;
80 g de beurre ;
160 g de sucre.

Mettez la farine dans une terrine, faites une fontaine, salez la couronne. Ajoutez la graisse en morceaux, sablez. Faites une fontaine, versez l'eau, mélangez rapidement et formez une boule. Laissez reposer à couvert, au frais au moins une demi-heure.

Lavez et pelez les pommes, coupez-les en quartiers. Beurrez une plaque à gâteau, saupoudrez-la avec la moitié du sucre, disposez les pommes, saupoudrez avec le reste du sucre. Parsemez de noisettes de beurre. Abaissez la pâte d'un diamètre égal à celui de la plaque, recouvrez les pommes.

Cuisez à four chaud pendant 25-30 minutes (220°).

Démoulez la tarte sur un plat en la retournant pour que les pommes se trouvent sur le dessus.

Mijeule aux cerises

4 à 6 «einbacks» rassis ou petits pains, restes de «vêque» ou de pain (env. 200 g) ;
1/2 l de lait chaud ;
2 œufs ;
100 à 150 g de sucre ;
1 prise de sel ;
1 demi-écorce de citron ;
1 cuiller à café de poudre à lever ;
75 g de beurre légèrement fondu ;
2 cuillerées de farine (40 g);
500 g de cerises.

Emiettez, soit les «einbacks», les petits pains ou la «vêque». Si vous utilisez des restes de pain, enlevez la croûte et coupez la mie. Arrosez de lait chaud, couvrez un moment, puis fouettez pour obtenir une bouillie.

Battez les œufs et le sucre, ajoutez un peu de sel, l'écorce de citron, la poudre à lever, le beurre fondu et la farine.

Mélangez cette préparation à la bouillie de pain ; versez dans un plat à feu bien graissé. Ajoutez les cerises dans la masse, en les répartissant.

Glissez au four chauffé à l'avance ; laissez cuire trois quarts d'heure environ, chaleur moyenne.

La mijeule se mange chaude, tiède ou froide. Elle peut aussi se préparer avec des pommes en lamelles ou des pruneaux coupés en quatre.

Biscuit fin aux pommes

100 g de beurre ;
4 œufs ;
150 g de sucre ;
1 cuillerée de jus de citron et zeste ;
250 g de farine blanche ;
1 demi-paquet de poudre à lever ;
4 pommes.

Battez en mousse le beurre, les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez un peu de zeste de citron, le jus, puis la farine blanche à laquelle vous mélangerez auparavant un demi-paquet de poudre à lever. Terminez par les blancs battus en neige très ferme. Versez la masse dans un moule à cake graissé.

Pelez et enlevez le cœur de quatre pommes d'égale grosseur et partagées en deux. Au moyen d'un large couteau, faites plusieurs entailles dans la partie ronde des pommes et posez-les avec précaution sur la pâte dans laquelle elles n'enfonceront que peu.

Glissez le biscuit au four modérément chauffé et faites-le cuire 40 minutes.

Alors que le biscuit est encore chaud, étendez sur les pommes de la confiture de fraise ou de groseilles rouges.

Omelettes aux mirabelles

200 g de farine ;
2 œufs ;
3 verres de bière ;
1 cuiller à café de sel ;
1 cuiller à soupe d'huile ;
1 1/2 l de mirabelles ;
huile ;
sucre.

Préparez une pâte à crêpes avec la farine, les œufs, la bière, le sel et l'huile. Laissez-la reposer au moins une demi-heure.

Ajoutez les mirabelles à la pâte. Versez la pâte dans un peu d'huile chaude, les mirabelles doivent être apparentes. Laissez dorer, retournez, dressez sur un plat recouvert d'un peu de sucre. Sucrez l'omelette.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez très chaud.

Cette omelette peut se préparer également avec des cerises noires.

Beignets aux pommes

100 g de farine ;
1 prise de sel ;
1 cuiller à soupe d'huile;
1 dl de liquide (bière, vin blanc ou eau) ;
2 œufs ;
3-4 pommes reinettes ;
grande friture.

Préparez une pâte à frire (comme une pâte à crêpes) en mélangeant au fouet la farine, le sel, l'huile, les œufs et le liquide. Laissez reposer à couvert pendant une heure.

Pelez les pommes, évidez le cœur soit avec un vide-pommes, soit avec un petit couteau que l'on pique au centre en le faisant tourner sur lui-même. Coupez des rondelles de pommes de 3-5 cm d'épaisseur.

Faites chauffer la grande friture. Passez chaque rondelle de pomme dans la pâte à frire, laissez égoutter puis plongez dans la friture jusqu'à une belle coloration dorée.

Egouttez, déposez dans un plat et saupoudrez de sucre (éventuellement sucre glace ou sucre mélangé à de la cannelle).

Les poires au vinaigre

2 kg de petites poires ;
70 g de sucre ;
2 clous de girofle ;
1 feuille de laurier ;
1 bâton de cannelle ;
70 cl de bon vinaigre ;
jus de citron.

Epluchez les poires en conservant la queue et mettez-les à l'eau acidulée (jus de citron) pendant la préparation du vinaigre.

Mettez dans une bassine le sucre, les clous de girofle, le laurier, la cannelle, ajoutez le vinaigre et faites bouillir pendant une heure et quart environ.

Rangez les poires dans des bocaux, puis faites épaissir le sirop avant de le verser sur les fruits. Laissez refroidir avant de fermer hermétiquement et de ranger au sec.

Dégustez au bout de 30 jours de macération avec de la viande ou du gibier.

Confiture de pommes aux épices

3 kg de pommes (reinettes) ;
2 cuillers à café de canelle en poudre ;
2 citrons ;
2 gousses de vanille ;
6 clous de girofles ;
850 g de sucre semoule par kg de fruits.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, épépinez-les et coupez-les en lamelles ; arrosez-les avec le jus des citrons pour les empêcher de noircir ; pesez-les ; mesurez 850 g de sucre par kilo de pommes pelées et épépinées.

Mettez le sucre dans une bassine à confiture avec un quart de litre d'eau par kg de sucre ; faites chauffer sur feu très doux, sans remuer ; laissez cuire, toujours sur feu doux, jusqu'à ce que le sirop commence à blondir légèrement.

Jetez alors les lamelles de pommes dans le sirop, ajoutez-y les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur, la cannelle en poudre et les clous de girofle ; faites cuire à feu doux, en remuant à l'écumoire, jusqu'à ce que les pommes soient transparentes (de 40 à 50 minutes).

Dix minutes avant la fin de la cuisson, ébouillantez des pots à confiture ; retournez-les sur un linge propre pour les égoutter. Répartissez la confiture dans les pots, laissez-la refroidir avant de couvrir avec de la paraffine ou des feuilles de cellophane.

Cette confiture prend en gelée en refroidissant ; vous pouvez l'utiliser comme base de nombreux desserts d'hiver.

Sorbet aux cerises

1 kilo et demi de cerises noires bien mûres ;
300 g de sucre ;
le jus d'un citron.

Lavez les cerises, équeutez-les, dénoyautez-les et passez la pulpe au mixer. Vous devez obtenir environ trois quarts de litre de jus.

Passez ce jus à travers une passoire ; ajoutez-y le sucre que vous faites fondre en tournant à la cuillère, puis le jus de citron, et versez dans une sorbetière.

Bonbons à la pâte de pommes

250 g de quartiers de fruits restant de la gelée ;
250 g de sucre semoule ;
quelques amandes mondées.

Vous les ferez avec les morceaux de fruits dont vous vous êtes servis pour faire votre gelée. Réduisez-les en purée à l'aide d'un mixer ou d'un moulin à légumes. Ajoutez-y un poids égal de sucre semoule.

Versez la purée dans une casserole à fond épais ; faites-la sécher sur feu doux en remuant sans arrêt à la cuiller de bois.

Quand la pâte se détache du fond de la casserole, mettez-la dans un moule rectangulaire ou des bacs à glaçons. Laissez sécher plusieurs jours dans un endroit bien aéré. Découpez ensuite la pâte en petits cubes réguliers ou en losanges. Roulez les cubes dans du sucre, piquez chacun d'eux avec une amande mondée.

Rangez sur un petit plateau ou dans une jolie boîte garnie de dentelle papier.

Pruneaux et poires au vin rouge

250 g de pruneaux ;
4 poires ;
1 quart de litre de vin de bordeaux rouge ;
150 g de sucre.

Rincez les pruneaux et faites-les tremper pendant deux heures dans le vin rouge allongé d'un quart de litre d'eau.

Saupoudrez-les de sucre ; ajoutez les poires épluchées et coupées en quartiers, faites cuire 10 à 12 minutes.

A l'aide de l'écumoire, égouttez les fruits ; disposez-les dans un compotier, faites réduire le sirop quelques instants à feu vif ; versez-le sur les fruits, et laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

Pommes au riz

4-5 pommes (reinettes) ;
3 cuillers à soupe de sucre ;
3 dl de lait ;
zeste de citron ;
1 prise de sel ;
marmelade de pommes ;
du riz.

Pelez et videz de belles pommes reinettes ; faites-les cuire à moitié dans un sirop de sucre. Faites crever et cuire dans du lait du riz avec du sucre, très peu de sel et du zeste de citron.

Votre riz étant crevé et un peu épais, versez-le sur un plat et ôtez le zeste de citron. Placez vos pommes sur le riz ; remplissez les intervalles qui les séparent avec de la marmelade de pommes et mettez-les au four (ou sous un four de campagne) pour leur faire prendre couleur.

Au moment de les servir, mettez sur chaque pomme une petite cuillerée de confiture.

Simone Beuchat
Ursula Ducoteau
Jeannine Jacquat
Andrée Roueche
Michèle Sandrin
Violette Valley