

Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: 31 (1985)

Heft: 5

Rubrik: Gastronomie suisse

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](#)

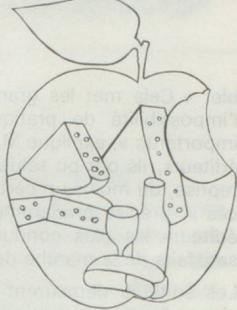
Terms of use

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: 20.01.2026

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

GASTRONOMIE SUISSE



LUCERNE

Pâté feuilleté aux quenelles

Avec 750 g de pâte feuilletée, apprêter un corps de pâté feuilleté (que l'on peut naturellement aussi commander chez le pâtissier) : abaisser un tiers de la pâte pour en faire un fond rond de 5 mm d'épaisseur que l'on posera sur une plaque de cuisine beurrée. Au pinceau, en badigeonner le bord de blanc d'œuf sur une largeur d'env. 2 cm. Poser sur le fond un ballot de papier de soie plein de rognures de papier. Tendre par-dessus une feuille de pâte et couper celle-ci à la dimension du fond, en prenant soin de bien presser le pourtour de la feuille sur le bord badigeonné de blanc d'œuf du fond. Le reste de pâte servira à faire le couvercle, une bande en forme de cercle et de petits motifs ou bandelettes pour la décoration. Le cercle de pâte doit être appliquée et collé sur le pourtour du pâté et les motifs ou bandelettes mis en place sur les bords, de bas en haut, jusqu'à la mi-hauteur. A l'aide de deux emporte-pièce dentelés de différentes grandeurs, estamper deux couvercles dans la pâte. On commence par poser le plus grand de ces couvercles, puis le plus petit et enfin un bouton de pâte bien au centre. Enfoncer des ciseaux dans la pâte jusqu'au papier pour y faire quelques entailles de 1 1/2 cm de long afin que la vapeur puisse s'échapper en cours de cuisson. Il y a lieu de faire également 8 entailles de 5 mm dans le bord du fond pour qu'il ne se déforme pas. Dorer tout le pâté au jaune d'œuf avant de le cuire de 30 à 45 minutes au four à chaleur moyenne. La cuisson terminée, couper horizontalement le couvercle sous le bord dentelé pour qu'il ne tombe pas dans le pâté. Enlever délicatement le papier de soie et les rognures de papier. A ce moment, le pâté est prêt à être rempli de ragout de viande cuit et de quenelles de viande pochées (pour un pâté de cette

grandeur, il faut env. 1-1 1/2 kg), en complétant à volonté de grains de raisins, de ris de veau, de cervelle de veau ou encore de champignons de couche. Avec 80 g de beurre et 120 g de farine, faire un roux blanc mouillé de vin blanc, de bouillon, du bouillon de cuisson des quenelles et, cas échéant, du liquide contenu dans la boîte de champignons. Réchauffer la viande dans la sauce avant d'en remplir soigneusement le pâté feuilleté que l'on aura encore fait chauffer rapidement au four ; le surplus de sauce est servi séparément.

Cette sorte de pâté est servi traditionnellement, le jour de la Saint-Berthold, aux participants aux banquets annuels des guildes lucernoises Fritschi et Safran.

Schnitz und Erdäpfel - Poires et patates

Faire tremper 1-2 heures dans de l'eau tiède des poires séchées entières ou en morceaux. Dans l'intervalle, peler trois fois autant de pommes de terre crues que de poires et les couper en morceaux de la grosseur d'une noix. Donner un peu de graisse dans une casserole à légumes, y faire revenir un gros oignon haché grossièrement, ajouter les pommes de terre assaisonnées de sel, puis les quartiers de poires avec le liquide où ils ont trempé et compléter d'assez d'eau pour les recouvrir presque tout à fait. On compte qu'une cuisson d'env. 40 minutes est nécessaire.

Un peu avant de servir, ajouter quelques cuillerées à soupe de miel de poires. En automne, on remplace souvent les poires séchées par des pommes douces ou des poires blettes qui restent fermes (variété de poires à cidre jaunes ou vertes). Cette spécialité sert à accompagner un plat de bœuf et de porc.

Pain d'épices à la lucernoise

Ingrédients :

- 1 tasse de crème douce ou aigre,
- 5 cuillerées à soupe de miel de poires,
- 1 tasse de sucre,
- une bonne prise de poudre de girofle,
- 1/2 cuillerée à thé d'anis étoilé,
- 2 cuillerées à soupe de cannelle,
- 1 cuillerée à thé bombée de carbonate,
- 1 cuillerée à soupe de kirsch,
- 500 g de farine,
- éventuellement un peu de lait plus encore un peu de miel de poires pour badigeonner.

Préparation :

Battre la crème pour la rendre mousseuse et la mélanger avec le miel de poires, le sucre et les épices. Ajouter le carbonate délayé dans le kirsch, puis la farine et, si nécessaire, encore

un peu de lait tiède. La masse assez épaisse doit tomber lentement de la cuiller. La mettre dans un moule à ressort beurré et cuire env. 70 minutes à faible chaleur au four chauffé d'avance. Badigeonner de miel de poires tandis que le pain d'épices est encore tiède. - Le pain d'épices à la lucernoise est souvent servi avec de la crème fouettée.



SOLEURE

Krausi dit aussi Fungi

Cuire à moitié des morceaux de pommes de terre dans de l'eau peu salée. Jeter une partie du liquide et ajouter des quartiers de pommes légèrement sucrées. Cuire le tout et le passer pour le réduire en purée. Avec un peu de farine et de crème, préparer la valeur d'une tasse à peine de pâte assez liquide, l'incorporer à la purée et cuire encore 5 minutes à petit feu en remuant régulièrement pour que le fond ne brûle pas. Ce mets est excellent avec du ragoût.

Asperges

Cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres des asperges pelées et attachées en bouquets. Pour la sauce, débattre 4 jaunes d'œufs dans 1/2 l de lait avec un peu de sucre, une petite cuillerée à thé de féculle de pommes de terre, 30 g de beurre et 1 tasse du bouillon de cuisson des asperges. Mettre sur le feu en remuant constamment sans jamais laisser atteindre le point d'ébullition. Cette sauce suffit pour 1 kg d'asperges.



Châtaignes séchées avec viande fumée

Dans de l'eau légèrement salée, faire cuire longtemps un morceau de viande de porc fumée avec des châtaignes séchées qui auront trempé toute la nuit précédente.

Häfelichabis - Mouton aux choux

Dans de la graisse bien chaude, faire colorer de la viande de mouton coupée comme pour le ragoût, ajouter le chou coupé fin, du sel et un peu d'eau. Cuire à petit feu jusqu'à ce que la viande soit tendre et que le chou soit devenu jaune. C'est là un plat uranais qui se trouve sur toutes les tables lors de kermesses ou de fêtes patronales.