

Un repas thurgovien : entrée, plat, dessert!

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 289-290

PDF erstellt am: **25.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-849380>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

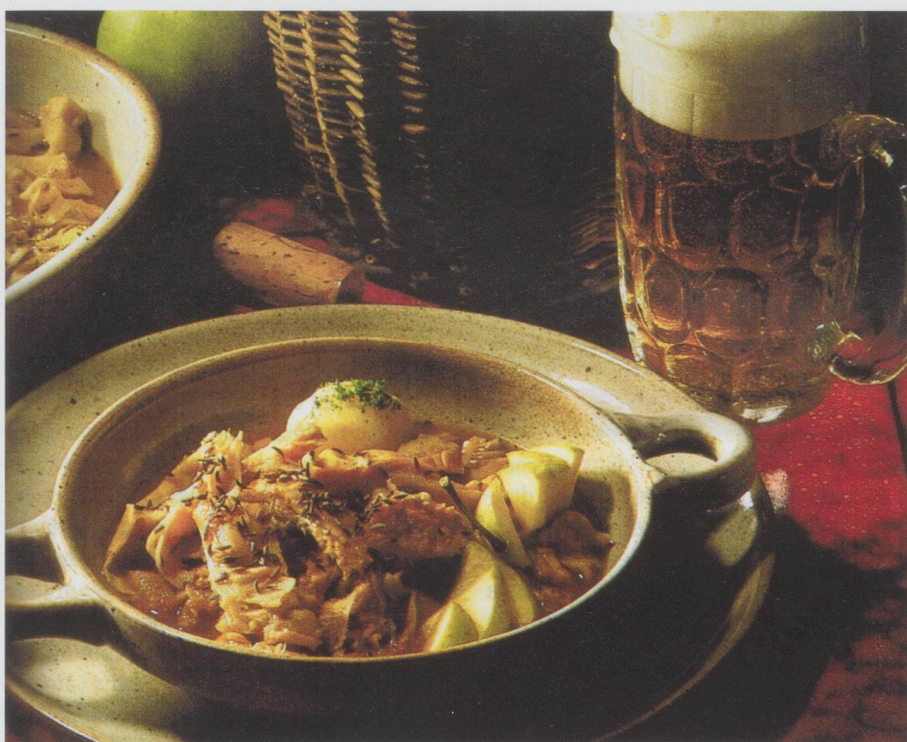
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

GASTRONOMIE

Un repas thurgovien

Entrée, plat, dessert !



Les tripes de Thurgovie

Soupe thurgovienne à la pomme de terre

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 1 h 15 min

Ingrédients : 1,2 l de bouillon de bœuf, 150 g de pommes de terre crues râpées, 100 g de choux blancs en julienne, 20 g de saindoux, 30 g de céleri-branche coupé fin, 50 g d'oignons hachés, 150 g de lardons, sel, poivre, noix de muscade pour assaisonnement, persil, ciboulette, marjolaine hachés.

Préparation : Porter à ébullition le bouillon. Ajouter les pommes de terre, les choux, la marjolaine et le céleri. Assaisonner. Laisser cuire durant 45 min. Faire suer les lardons et les oignons séparément au saindoux et verser sur le potage. Saupoudrer de persil et de ciboulette.

Tripes de Thurgovie

On ne compte plus les régions ayant leur façon bien à elles d'accommoder les tripes dont se régalaient déjà François Rabelais. Zurich, Schaffhouse et Neuchâtel notamment détiennent des recettes réputées. L'originalité de celle que propose la Thurgovie, surnommée l'Inde du cidre, tient à la présence de jus de pommes fermenté.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 45 min.

Ingrédients : 800 g de tripes précuites en grosse julienne, 100 g d'oignons hachés, 1 à 2 gousses d'ail hachées, 2 dl de fond brun clair, 2 dl de cidre de pommes, 20 g de beurre, 1,5 pomme (à cidre si possible) pochée, sel, poivre, cumin (10-20 g), le jus d'un demi-citron.

Préparation : Faire suer les oignons et l'ail au beurre. Ajouter les tripes et laisser suer 5 min. Déglacer au cidre. Mouiller au fond brun. Assaisonner. Laisser mijoter 30 min. 5 min avant de servir, ajouter le cumin et le jus de citron. Dresser dans une casserole rustique avec quartiers de pommes fruits et pommes au bouillon.

Boissons recommandées : bière, fendant ou rosé de Romandie.

Tarte aux pommes

De véritables forêts d'arbres fruitiers recouvrent le canton de Thurgovie, fort charmant au printemps dans son manteau de fleurs. Reine des vergers, la pomme ne sert pas uniquement à faire le cidre dont les autochtones tirent une légitime fierté. On la retrouve dans ce gâteau qui constitue le dessert par excellence dans ce magnifique pays de collines arrondies et de petites vallées.

Pour 8 personnes. Temps de préparation : 1 h.

Ingrédients : 125 g de beurre, 125 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, le jus d'un demi-citron, 200 g de farine, 5 g de poudre à lever, 2 blancs d'œufs en neige, 500 g de pommes fruits, 60 g de sucre pour les pommes.

Préparation : Faire mousser le beurre et le sucre. Ajouter les jaunes et le jus de citron. Incorporer la farine et la poudre à lever, ainsi que les blancs d'œufs en neige. Verser cette masse dans un moule à tourte beurré et fariné de 24 cm de diamètre. Partager les pommes, découper dans chaque moitié de fines lamelles mais de telle sorte qu'elles restent assemblées. Tremper ces pommes (lamelles retenues ensemble) dans le sucre et les enfoncer un peu dans la masse, partie sucrée de la pomme vers le haut. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 40 min.

Boisson recommandée : alcool de pommes. ■

Pro Gastronomie, une Fondation Nestlé