

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2014)
Heft: 293-294

Artikel: Parce que je le Vaud bien : entrée, plat, dessert vaudois
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849304>

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: 23.01.2026

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

GASTRONOMIE

Parce que je le Vaud bien

Entrée, plat, dessert vaudois



Papet vaudois

Beignets de Vinzel

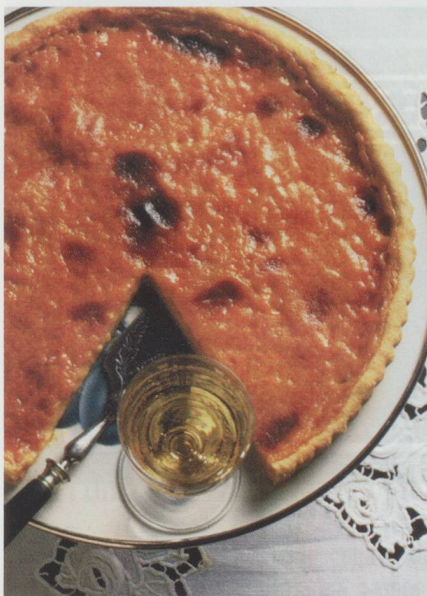
La recette de ces fameux beignets remonte au XIX^e siècle. Elle fut rapportée à l'issue de la guerre de Crimée par des mercenaires suisses de La Côte, engagés dans la bataille qui vit tomber le fort de Malakoff. Celui-ci assurait la défense de Sébastopol et fut pris d'assaut par les Français en 1855.

Pour 4 personnes. Temps de préparation : 30 min.

Ingrédients : 600 g de gruyère salé, 30 g de farine, 2 œufs, 1 gousse d'ail écrasée, 8 tranches de pain paysan découpé à l'emporte-pièce rond de 8-10 cm, poivre de Cayenne, muscade, 1 filet de vin blanc, 1 filet de kirsch, condiment au vinaigre, huile pour frire.

Préparation : Mélanger le fromage râpé, la farine, les œufs, l'ail, les épices, le vin blanc et le kirsch en une pâte lisse et compacte. Tartiner les tranches de pain en formant un dôme et bien lisser. Les faire tremper dans une friture à 180°C, dorer. Égoutter sur un papier. Les servir immédiatement avec des condiments au vinaigre.

Boisson recommandée : Dorin de Vinzel.



Papet vaudois

Papet vaudois

S'il est un plat qui a des racines, c'est bien celui-là. Un hymne au roi des légumes du terroir : le poireau. Il permet d'apprécier hautement saucisses et saucissons dans la fabrication desquels les Vaudois sont passés maîtres et il en forme la plus digne des escortes. Chaque région est dépositaire d'une recette « bien à elle », mais l'exaltation gustative est partout la même.

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

Ingrédients : 1,5 kg de poireaux verts et blancs coupés en tronçons, 700 g de pommes de terre épluchées et émincées, 50 g de saindoux, 80 g d'oignons émincés, 3 dl de vin blanc sec, 3 dl de bouillon de bœuf, 1 dl de crème, sel, poivre et noix de muscade, 1 trait de vinaigre.

Préparation : Faire suer les oignons et les poireaux. Assaisonner. Cuire pendant 15 minutes au bouillon et vin blanc. Ajouter les pommes de terre et, éventuellement, un saucisson cuit aux deux tiers. Faire cuire encore pendant 10 à 15 minutes. Ajouter la crème, laisser mijoter.

Au moment de servir, napper d'un trait de vinaigre.

Remarque : Le papet se sert avec le saucisson vaudois (saucisson de porc fumé) ou une saucisse aux choux ou au foie. Cuire le saucisson dans l'eau un point au-dessous de l'ébullition pendant 20-30 minutes, la saucisse durant 15 minutes au maximum. Le ou la placer sur les poireaux et continuer à le ou la cuire sans couvrir.

Boisson recommandée : Dorin d'Yverne ou Salvagnin de La Côte.

Tarte à la raisinée

Pour une plaque de 28-30 cm de diamètre.

Ingrédients : 400 g de pâte brisée, 1 l de jus de pomme ou de poire, 1,5 dl de lait, 180 g de crème entière, 1 cuillère à soupe de beurre, 2 œufs battus, 1 cuillère à soupe de sucre.

Préparation : Abaisser la pâte à la grandeur nécessaire, la déposer sur la plaque graissée. Mettre au frais. Pour la raisinée, faire réduire le jus de poire ou de pomme à 150 ml et le mettre de côté. Bien remuer le lait, la crème et la farine dans une casserole et faire chauffer en continuant de remuer. Ajouter le beurre, remuer, puis laisser refroidir. Préchauffer le four à 200°C. Incorporer la raisinée au mélange lait, crème, farine et beurre en même temps que les œufs et le sucre. Verser la masse sur la pâte. Faire cuire la tarte au milieu du four pendant 30-40 min à 200°C. ■

NDLR : Contrairement à ce qu'écrivent à tort certains ouvrages, nous parlons bien ici de la raisinée, qui malgré son nom de vin cuit est faite essentiellement à base de poire. Le raisiné est quant à lui une spécialité bourguignonne et aussi charentaise, faite essentiellement à partir de raisins.