Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2014)
Heft: 295-296

Artikel: Un repas zougois
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-849317

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

Un repas zougois

Champignons à la sauce verte

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 1 h.

Ingrédients : 800 g de champignons frais variés, 50 g de farine, 3 œufs, 60 g de sbrinz râpé, 200 g de mie de pain râpée, huile pour frire, sel, poivre du moulin pour assaisonnement.

Sauce verte : 30 g de cresson, épinards en feuilles, 20 g de persil, cerfeuil, estragon, 30 g de ciboulette, dent-de-lion, 2 dl d'huile, 0,5 dl de jus de citron, 10 g de moutarde mi-forte, 0,5 dl de crème, 2 œufs durs, sel et poivre du moulin pour assaisonnement, 10 petits radis pour décoration du plat.

Préparation : Laver les champignons entiers. Les fariner, les passer à l'œuf battu mélangé au sbrinz râpé. Les passer à la mie. Les frire au dernier moment. Servir la sauce verte à part. Préparer la sauce verte en hachant tous les ingrédients (verdure et œufs durs). Monter une vinaigrette avec la moutarde, le jus de citron, l'huile et la crème. Y verser les ingrédients en remuant.

Remarque : servir très chaud.

Croûtes au fromage à la Zougoise - au Sbrinz

Ingrédients : 200 g d'emmental, 100 g de sbrinz, 4 tranches de pain, 4 œufs, 1 dl de lait, 2 cl de kirsch, sel et poivre.

Préparation : Découper et mettre au carré quatre tranches de pain de ménage. Râper l'emmental et le sbrinz. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Les battre en neige. Dans la terrine, mélanger le fromage, les jaunes d'œufs, le lait et le kirsch. Bien triturer le tout à la spatule. Assaisonner. Ajouter du lait si le mélange est trop ferme. Incorporer les blancs montés en neige au fouet en soulevant avec précaution. Recouvrir le pain au moyen de ce mélange. Enfourner jusqu'à la fonte et la dorure, soit de 10 à 12 min en haut du four chaud à 260°.

Tourte au kirsch de Zoug

Les Zougois avancent qu'ils n'est point de meilleur kirsch que le leur. Il est bien difficile de ne pas abonder dans leur sens après avoir goûté à cette tourte que, à l'instar de la Sachertorte, les pâtissiers zougois expédient dans le monde entier.

Pour 10-12 personnes. Temps de préparation : 1 h.

Ingrédients : 3 cm d'épaisseur de génoise nature de 24 cm de diamètre, 400 g de crème au beurre, 1 fond japonais, 50 g de sucre glace.

Sirop : 1 dl de sirop de sucre 27° Baumé ou environ 100 g de sucre par dl d'eau, 1 dl de kirsch de Zoug.

Fond japonais : 2 blancs d'œufs, 40 g de noisettes râpées et rôties, 60 g de sucre, 10 g de farine.

Préparation : Sur le fond japonais étendre 150 g de crème au beurre parfumée au kirsch. Poser dessus le fond de génoise, presser légèrement pour faire adhérer. Imbiber au pinceau avec le sirop au kirsch, plus ou moins suivant le moelleux souhaité pour la génoise. Chemiser le pourtour et bien recouvrir le dessus avec le reste de la crème au beurre. Saupoudrer de sucre glace. À l'aide d'un couteau, quadriller en forme de losanges. Décorer avec des cerises confites ou selon goût. Fond japonais (30 min) : Fouetter en neige ferme 2 blancs d'œufs avec 60 g de sucre. Incorporer les noisettes et la farine délicatement à l'aide d'une spatule en bois. Beurrer et fariner une plaque. Marquer à l'aide d'un cercle un rond de 24 cm de diamètre. À l'aide d'un sac à douille lisse former une spirale en remplissant le rond. Cuire au four à 160°-170 °C durant 15 min environ. À la sortie du four, décoller tout de suite.

Remarque : la crème au beurre peut être légèrement colorée de rose. ■