

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2015)
Heft: 311-312

Artikel: Douceurs glaronaises
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849285>

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: 17.02.2026

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

GASTRONOMIE

Douceurs glaronaises



Gnocchis au schabzieger.

Pro Gastronomie, une Fondation Nestlé



Gnocchis au schabzieger

Le caractère typique de ces gnocchis réside dans le recours au schabzieger, un fromage produit exclusivement dans le canton de Glaris. Fait de lait maigre et d'herbes pulvérisées, ce fromage piquant se présente sous une forme conique. La plante qui lui confère son goût épicé est le fameux « Ziegerklee » ou trèfle des chevriers.

Pour 5 personnes.

Ingrédients : 250 g de farine tamisée, 200 g de pommes de terre en robe cuites la veille, puis râpées, 4 œufs, 1,5 dl de lait, 100 g de schabzieger, 80 g de beurre fondu, 60 g de mie de pain, 1 filet d'huile, sel, noix de muscade.

Préparation : Mélanger dans une terrine la farine, le sel, la noix de muscade. Ajouter les pommes de terre râpées. Incorporer peu à peu les œufs, le lait et l'huile. Bien mélanger et travailler avec une spatule en bois. Laisser reposer une heure. Découper en forme de quenelles et pocher dans l'eau salée. Dresser dans un plat à gratin beurré chaque couche parsemée de mie de pain et de schabzieger. Napper de beurre fondu. Gratiner au four.

Boisson accompagnante : vin rouge de la Bündner Herrschaft ou tout autre Gamay ou Pinot fruité. Éventuellement Riesling-Sylvaner de la Suisse orientale.

Gâteau de Glaris

Pour 8-10 personnes.

Ingrédients : 200 g de beurre, 200 g de sucre, 5 g de cannelle en poudre, 1 prise de sel⁽¹⁾, 2,5 dl de kirsch, 2 œufs, 400 g de farine tamisée, 25 g de levure fraîche, 0,5 dl de lait, 0,5 dl d'eau, 150 g de raisins secs sultan, 1 œuf pour badigeonner.

Préparation : Faire une mousse avec le beurre et le sucre. Ajouter la cannelle, la prise de sel, le kirsch et 2 œufs, battre fermement. Incorporer délicatement la farine ainsi que le mélange de lait et de levure, enfin les raisins secs et l'eau. Travailler le tout pour obtenir une masse consistante.

Verser dans un moule préalablement beurré, laisser lever une heure dans un endroit tempéré. Badigeonner à l'œuf. Cuire au four 40 min à 180°C. Conserver le gâteau dans un papier alu ou gras au frigo pendant deux jours avant de servir.

Remarque : Il s'agit d'une recette ancienne ; le gâteau était entreposé à l'extérieur au froid durant deux jours avant d'être servi. Cette recette était donc une spécialité hivernale. Avec les réfrigérateurs d'aujourd'hui, le gâteau peut être préparé en toutes saisons...

Les deux feuilletés aux amandes et aux pruneaux



Pro Gastronomie, une Fondation Nestlé

Pour 6-12 personnes.

Ingrédients : 800 g de pâte feuilletée, 2 jaunes d'œufs, 60 g de sucre glace / cannelle. 1^{re} masse de garniture : 200 g d'amandes moulues, 200 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 50 g de beurre fondu, zeste râpé et jus d'un demi-citron. 2^e masse : 250 g de pruneaux secs trempés puis convertis en purée, 150 g de confiture de pruneaux, 100 g de sucre, cannelle et girofle en poudre.

Préparation : Rouler la pâte et faire 12 fonds de 10 x 10 cm et 12 couvercles de mêmes dimensions. Prendre 6 fonds, passer les bords à l'œuf battu, poser sur chacun 1/6 de la première masse faite en mélangeant les ingrédients. Prendre les 6 fonds qui restent et les couvrir de la même façon avec la seconde masse. Recouvrir avec les couvercles, coller et décorer les bords en pressant avec une fourchette. Badigeonner de jaune d'œuf avec un pinceau. Cuire au four à 180-190°C pendant 25-30 min. Au moment de servir, saupoudrer les feuilletés aux amandes avec du sucre glace et les feuilletés aux pruneaux avec un mélange de sucre glace et de cannelle.

Boisson accompagnante : thé. ■

(1) Pour les puristes : « Une pincée de sel tient entre trois doigts alors qu'une prise ne tient qu'entre le pouce et l'index ». Fernand Point.

Feuilletés aux amandes et aux pruneaux.