

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2016)
Heft: 323-324

Artikel: Schaffhouse en bouche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-864609>

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: 24.01.2026

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

GASTRONOMIE

Schaffhouse en bouche

Tarte schaffhousoise aux oignons

Pour 6-8 personnes. Temps de préparation : 20 min, temps de cuisson : 30 min.

Ingédients : 500 g de pâte brisée, 500 g d'oignons émincés, 5 cl d'huile, 30 g de farine, 2 œufs, 1 dl de lait, 2 dl de crème, 100 g de lardons blanchis, cumin, sel, poivre, noix de muscade.

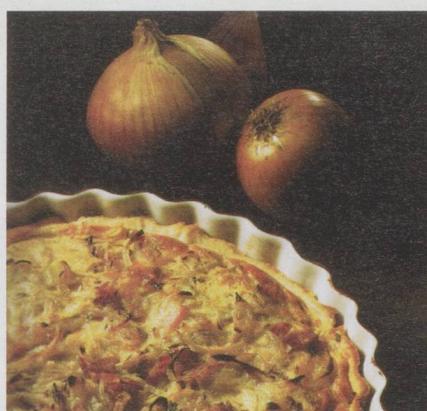
Préparation : Faire suer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Laisser refroidir. Mélanger le lait, la crème avec les œufs, le cumin, la farine, l'assaisonnement pour former une sorte de royale*. Foncer un moule avec la pâte. Mettre les oignons et parsemer les lardons. Verser la royale dessus et cuire au four pendant 30 min à 190°C. Remarque : servir très chaud. Boisson accompagnante : riesling-sylvaner de la région ou vin blanc de La Côte.

Soupe de poissons de Stein am Rhein

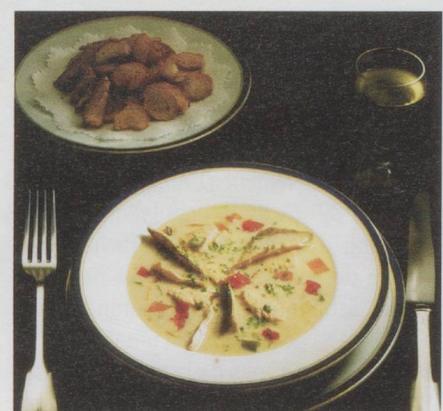
Stein am Rhein fut autrefois un village de pêcheurs avant de devenir un bourg marchand dont la prospérité fut favorisée par sa position de carrefour sur le Rhin. Pour 8 personnes. Temps de préparation et de cuisson : 1 h 15.

Ingédients : 1,2 kg de filets de poissons de lac filetés et coupés en gros losanges, 400 g d'oignons, céleri, carottes, poireaux, tomates coupés en paysanne (petits dés), 2 gousses d'ail hachées, 5 cl d'huile, laurier, thym, safran, sel, poivre pour assaisonnement, 2 dl de vin blanc, 1,5 l de fumet de poisson, 1,5 dl de crème, 2 jaunes d'œufs, 50 g de beurre manié **, 30 g de ciboulette ciselée, 4 petits pains en croûtons, 80 g de beurre.

Préparation : Faire suer la paysanne de légumes et les herbes. Déglacer au vin blanc. Ajouter le fumet de poisson et laisser cuire 15 min, vérifier l'assaisonne-



Tarte schaffhousoise aux oignons.



Soupe de poisson de Stein am Rhein.

ment. Dans cette préparation, laisser raidir quelques minutes à feu doux les morceaux de poisson. Retirer le liquide de la cuisson, le mettre dans une casserole et le lier au beurre manié. Dresser les poissons et les légumes dans une soupière. Verser le potage dans la soupière, ajouter la liaison (œufs et crème mélangés) en fouettant légèrement. Parsemer de ciboulette. Faire sauter les croûtons dans le beurre avec l'ail haché et servir à part.

Boisson accompagnante : traminer de la région schaffhousoise ou un œil-de-perdrix (rosé) de Neuchâtel.

Languettes de Schaffhouse

L'exécution de cette recette sophistiquée débouche sur un délicieux petit biscuit qui, comme son nom l'indique, est destiné à fondre sur la langue. C'est, à l'heure du thé, un très agréable compagnon.

Pour 20-30 personnes. Temps total de préparation et de cuisson : 1 h 30, en deux étapes.

Ingédients : Masse japonaise (10 blancs d'œufs, 300 g de sucre, 200 g de noisettes en poudre ; fouetter en neige ferme les œufs et ajouter progressivement le mélange sucre-noisettes), 500 g de crème

au beurre, 200 g de nougat brun haché très fin, cacao en poudre, sucre glace.

Préparation : Étendre la masse japonaise et la découper à l'aide d'un chablon à formes ovales sur une plaque beurrée et farinée ou dresser au sac avec douille lisse de petites formes ovales sur une même plaque. Cuire au four à 170°C avec porte entrouverte durant 10 min environ. Sortir du four et décoller de la plaque à chaud. Laisser refroidir. Recouvrir la moitié des formes avec la crème au beurre mélangée au nougat brun avec un sac à douille cannelée. Assembler deux par deux les formes ovales. Saupoudrer le dessus, la moitié au cacao et l'autre moitié avec du sucre glace.

Boisson accompagnante : thé ou café.

* Royale : préparation faite à partir d'œufs entiers et de consommé (ou de lait), aromatisée et colorée par une purée de légumes. Les royales sont pochées au four puis détaillées en morceaux de formes diverses et servent de garnitures pour certains potages et certains consommés.

** Le beurre manié sert à lier certaines sauces. Il consiste en un mélange de parts égales de beurre et de farine, ajouté à un liquide pour le lier sans risquer de former des grumeaux comme avec un ajout direct de farine.