

[Cuisine] : tout pour la truite à la Verte-Herbe

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 6

PDF erstellt am: **20.09.2024**

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.

Tout pour la truite à la Verte-Herbe

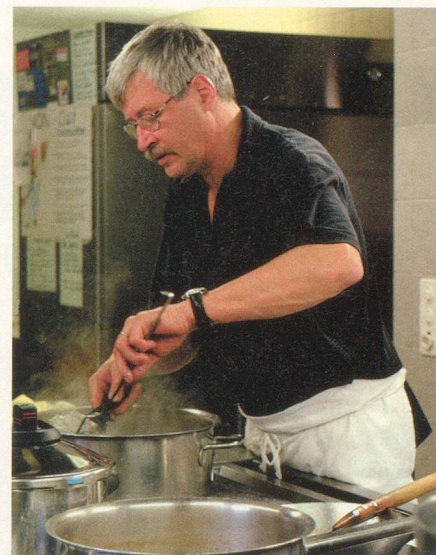
Les amateurs de truite font volontiers des kilomètres pour la savourer au bord du Doubs. L'Auberge de la Verte-Herbe à Goumois, au pied du plateau des Franches-Montagnes, en a fait sa spécialité.

Si vous n'aimez pas la truite, passez votre chemin. Car l'Auberge de la Verte-Herbe, à Goumois, est entièrement dédiée à ce poisson de rivière particulièrement apprécié pour sa chair fine. «L'appellation de l'auberge est celle du lieu-dit. On n'a jamais su si l'herbe est vraiment plus verte ici qu'ailleurs», explique Yves Aemisegger. Cet ancien employé de commerce préside aux destinées de la «Verte» depuis vingt-six ans. L'endroit est bien nommé, car de la verdure, il en entre passablement dans la recette du produit phare de la maison.

A la belle saison, Yves Aemisegger prépare jusqu'à 100 kilos de truites par week-end. Il est donc fortement conseillé de réserver, surtout en fin

de semaine. Proposée à l'unité, la pièce qui pèse dans les 200 grammes se déguste dans son beurre sans autre accompagnement qu'une petite salade pour entrée. Si la truite vous arrive cassée dans l'assiette, pas de panique, c'est un signe de grande fraîcheur. Il faut savoir aussi que, malgré sa proximité, le Doubs n'est depuis longtemps plus pourvoyeur de truites, aujourd'hui élevées en piscicultures.

Sur sa carte restreinte, la maison propose tout même pour les allergiques au poisson une assiette de jambon. En dessert, Yves Aemisegger s'est fait le champion de l'omelette soufflée que l'on choisira flambée au kirsch, Grand-Marnier, rhum ou whisky... avec une boule de glace pour les plus gourmands.



Yves Aemisegger,
le patron de la Verte-Herbe

Auberge de la Verte-Herbe
Yves Aemisegger
2345 Goumois
Tél. 032 951 13 27 – Fermé lundi

LA TRUITE AUX FINES HERBES

Pour quatre personnes

Ingrédients: 4 truites (200 g à 250 g pièce environ), 4 oignons, 2 poireaux, 1 céleri, 1 l de vin blanc sec, 1 l de vinaigre, thym et romarin (frais de préférence), clou de girofle, feuille de laurier, 1 tasse à café de sel (50 g). Pour la sauce: un bouquet de persil et une botte de ciboulette, 200 g de beurre de table.

Préparation: remplir d'eau une marmite de 12 l environ, y ajouter les légumes et les herbes aromatiques. Amener à ébullition et laisser infuser 15 minutes. Passer ce bouillon au chinois dans un récipient d'une contenance de 12 l au minimum. Ajouter le litre de vinaigre et le sel. Ce

bouillon se conserve plusieurs semaines au frais et peut être utilisé pour pocher d'autres poissons.

Verser 3 l du bouillon obtenu dans une casserole, cuire à feu doux. Saler et poivrer l'intérieur des truites, avant de les plonger dans la casserole, les cuire à petits bouillons 4 à 5 minutes. Disposer les

truites dans un plat, retirer l'excédent de bouillon (en laisser 2 cuillères à soupe environ). Parsemer généreusement d'un mélange de persil et ciboulette hachés. Chauffer la plaque de beurre dans une petite poêle et remuer jusqu'à obtenir une coloration noisette. Verser sur les truites.

