

Gastronomie : connaissez-vous la cougnarde?

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **36 (2006)**

Heft 10

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

Connaissez-vous la cougnarde ?

Selon les cantons, on l'appelle la raisinée, le poiré, la cougnarde ou le vin cuit. Ce produit, connu à Neuchâtel, Fribourg et Vaud, remonte à la nuit des temps.

Joseph Favre, chef de cuisine valaisan dont la réputation a largement dépassé nos frontières, est l'auteur d'un dictionnaire universel de cuisine pratique édité pour

Gâteau à la raisinée

Ingrédients: 250 g de pâte brisée, 2 dl de vin cuit, 25 g de beurre, 1,5 dl de lait, 1 cs de farine, 3 cs de sucre, 1 pincée de sel.

Préparation: foncez une plaque à gâteau avec la pâte. Piquez légèrement avec une fourchette. Préparez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Versez le sucre, le sel et incorporez le vin cuit. Laissez cuire à four moyen (200 degrés) durant 30 minutes. Bon appétit!

la première fois en 1905. Voici sa définition du raisiné: «Confiture que l'on obtient par l'évaporation du suc de raisin, jusqu'à consistance de gelée ou de marmelade et à laquelle on mélange d'autres fruits à pépins ou à noyaux.»

Pourtant, au 15^e siècle déjà, des écrits mentionnent la présence de raisiné dans le canton de Neuchâtel et de moutarde de la Bénichon du côté de la Gruyère.

Dans l'ouvrage qu'il consacre à ce produit, Michel Vidoudez relate notamment l'histoire de la cougnarde à travers les âges et les régions. Qu'il soit fabriqué en grande quantité ou plus simplement dans la cuisine familiale, ce produit réunit pratiquement toujours les mêmes ingrédients: des fruits coupés et épépinés (pommes, poires, coings, pruneaux, parfois aromatisés de clous de girofle, de cannelle ou d'a-



D.R.

nis étoilé). Chaque famille a sa propre recette, qui se transmet de mère en fille. En résumé, il suffit de faire cuire des fruits jusqu'à obtenir une pâte brunâtre compacte. «La surveillance de la cuisson exige une présence attentive, dit Michel Vidoudez. Le brassage à l'aide d'une grosse spatule est recommandé en fin de cuisson. Certains jettent deux pièces de cinq francs au fond du chaudron pour éviter que la masse ne s'attache et se brûle.»

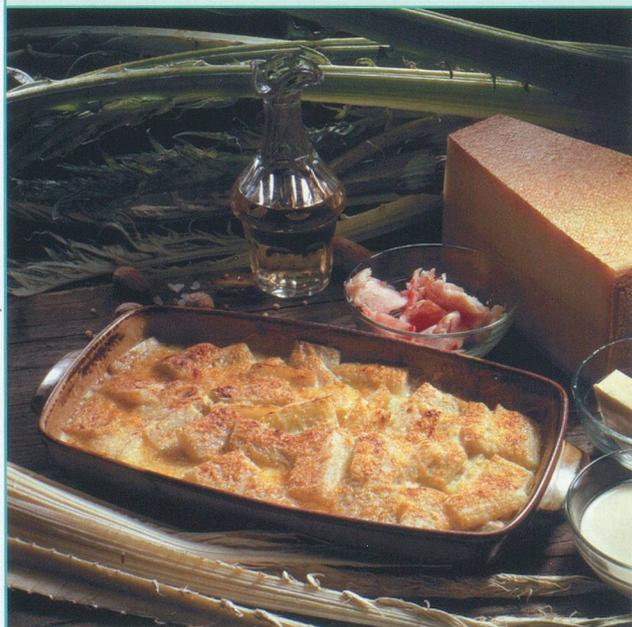
Après avoir traversé les siècles, la tarte à la raisinée a connu son heure de gloire lorsque Freddy Girardet l'a incluse dans prestigieuse sa carte, aux côtés des mets les plus délicats.

J.-R. P.

» A lire: *Raisinée, Cougnarde et Vin cuit*, de Michel Vidoudez, Editions Cabédita.

GRATIN DE CARDONS À LA GENEVOISE

RECETTE POUR 4 PERSONNES



Cette spécialité, vieille de plusieurs siècles, remonte au temps de l'Escalade. Originaire des côtes de Barbarie, le cardon est depuis très longtemps cultivé à Genève et figure en bonne place sur les marchés. Il faut le blanchir un certain temps en cave avant de le consommer.

PRÉPARATION: 1 HEURE

Ingrédients: 1 kg de cardons parés, 20 g de beurre, 2 dl de crème, 100 g de gruyère râpé, 1 dl de vinaigre de vin blanc, sel, poivre et noix de muscade. Pour le blanc: 100 g de graisse de rognon, 30 g

de farine, 3 l d'eau, jus d'un demi citron.

Préparation: Nettoyer les cardons, les couper, les faire tremper dans l'eau vinaigrée, les égoutter, les frotter avec du gros sel dans un linge, les laver à nouveau. Les cuire 20 à 30 min. dans un blanc avec de la graisse de rognons en les gardant bien fermes. Egoutter les cardons et les mettre dans un plat à gratin. Couvrir avec la crème assaisonnée de sel, poivre et muscade. Saupoudrer de gruyère et faire gratiner au four.

Boisson: Gamay de Genève.