

La page de la femme : un tour à la cuisine

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **11 (1972)**

Heft 40

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

La page de la Femme

par ANNALISE

Un tour à la cuisine

Après les dîners gastronomiques des fêtes de fin d'année, voici un menu simple et pas « cher ».

MENU :

4 personnes

Soupe à la Genevoise

Genfersuppe

Beignets Valaisans

Walliser Kroketten

Risi Bisi

Risi Bisi

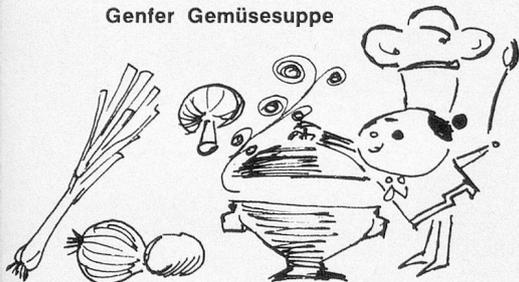
Crêpes des Grisons

Krapfen nach Art



Potage Genevoise

Genfer Gemüsesuppe



- 1 petit oignon coupé
- 1 petit poireau
- 1 carotte
- 1/4 céleri rave
- 3-4 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel
- Fondor
- Persil

Laisser fondre le beurre, ajouter l'oignon et le poireau, rissoler légèrement, ajouter les autres légumes coupés — bien mélanger quelques minutes — verser 1 litre de bouillon dessus et laisser cuire pendant une demi-heure. Au dernier moment ajouter le persil ou la ciboulette.

Beignets Valaisans

Walliser Kroketten



Pour 5 personnes.
Eléments de base :
400 gr de gruyère
1 tasse de lait
2 œufs
1 grosse poignée de chapelure
poivre - friture.

Préparation : 10 minutes.
Cuisson : 5 à 6 minutes.

Couper le fromage en morceaux à peu près longs comme le petit doigt et de même épaisseur mais deux fois plus larges. Mettre le lait dans une assiette creuse avec une forte pincée de poivre (pas de sel, le fromage étant suffisamment salé). Casser les œufs dans une autre assiette creuse et les battre, jaunes et blancs mélangés, de quelques coups de fourchette. Dans une troisième assiette, placer la chapelure. Passer les morceaux de fromage d'abord dans le lait poivré, puis dans la chapelure en les retournant, ensuite dans l'œuf battu et, de nouveau, dans la chapelure. Faire chauffer la friture. Quand elle est bien chaude, mais non brûlante, y jeter les morceaux de fromage enrobés en n'en mettant pas trop à la fois car ils ne doivent pas se toucher.

Quand ils commencent à prendre couleur d'un côté, les retourner avec précaution pour ne pas les crever dans la friture. Les dorer de l'autre côté, les égoutter de préférence sur un papier absorbant ou un linge, les dresser en buisson et les servir très chauds.

Le sommelier conseille :
Vin blanc sec ou demi-sec.

Les « petits trucs » de la cuisinière : Malgré leur petite taille et leur apparence légèreté, ces beignets constituent une entrée très nourrissante en raison de l'importante quantité de fromage qui y entre. Il y a lieu d'en tenir compte dans la composition de la suite du menu.

Au cours des deux passages dans la chapelure, appuyer légèrement afin de bien faire adhérer la chapelure.

Risi-Bisi



1 noix de beurre
200 gr riz long grain
1 oignon coupé
1 tomate coupée en dés
1 boîte de pois fins ou
1 paquet de pois congelés
200 gr de jambon.

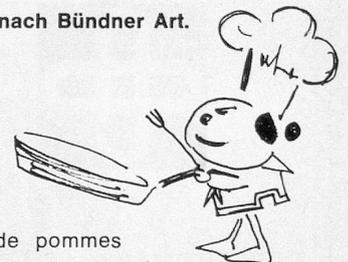
Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter la tomate coupée en dés au riz, ajouter les pois et bien mélanger, ajouter 3/4 l. de bouillon laisser mijoter 20 minutes mélanger le jambon avec le tout 5 min. avant la fin.

rectifier l'assaisonnement.

Si on emploie des pois en boîte, les ajouter seulement avec le jambon après 15 minutes de cuisson et non au début.

Crêpes des Grisons

Krapfen nach Bündner Art.



750 gr de pommes
Sucre
Cannelle
150 gr de noisettes moulues ou hachées grossièrement
1 paquet de pâte brisée ou feuilletée congelée.

cuire les pommes dans un peu d'eau, sucrer à volonté et ajouter 1 cuil. à café de cannelle.

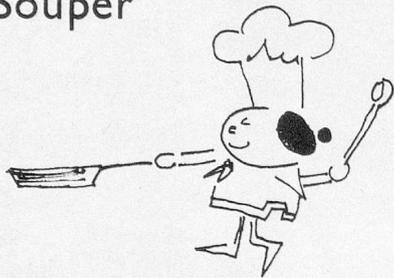
Laisser refroidir.

Roussir les noisettes dans un peu de beurre et mélanger avec la compote de pommes refroidie.

Etaler la pâte à 2 millimètres et couper les carrés.

Sur chaque carré mettre 1 cuil. à soupe bien pleine de compote aux pommes, les enrouler, cuire au four chaud et servir avec une crème au citron (voir dans le Courrier Suisse de novembre).

Souper



Œufs brouillés à la suisse

Schweizer Rühreier

2 - 4 œufs par personne
1 noix de beurre par personne
1 cuillère à soupe de lait ou crème fraîche.

Laisser fondre le beurre, ajouter les œufs et le lait bien battu, saler, bien tourner avec une pelle en bois jusqu'à consistance des œufs.

Pour les œufs brouillés à la suisse, mélanger avec les œufs du fromage râpé (50 gr. par personne et râpé pas trop fin).

Servir parsemé de persil, des croûtons de pain et du lard en lamelles roussi en même temps.



DES FROMAGES SUISSES
D'ACCORD,
MAIS SELECTIONNES PAR

EMMENTAL

S.A.
ZOLLIKOFEN BERNE

BUREAU DE VENTE

EMMENTAL s.p.r.l. - p.v.b.a.
BRUXELLES - BRUSSEL

Rue Sainte-Mariestraat 14
TEL. : (02) 27 84 94

Dir.-Gérant : G. HERDIES

Une autre suggestion pour un souper :

Salade de cornettes piquante

Pikanter Hörnlisalat.

250 gr Cornettes Dalang
3 poivrons ,
si possible 1 rouge, 1 vert, 1 jaune
3 tomates
3 - 4 cornichons
150 - 200 gr de jambon.

Cuire les cornettes dans beaucoup d'eau salée « al dente » c'est-à-dire encore un peu croquant — les rafraîchir sous le robinet d'eau froide et laisser refroidir.

Sauce

1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe de mayonnaise

quelques gouttes de sauce Worchester
moutarde, Fondor, sel
1 dl. crème fraîche.

Mélanger tous les ingrédients.

Garniture

4 - 5 œufs durs
2 tomates
100 gr de crevettes (facultatif).

Couper les œufs et les tomates en quartiers.

Mélanger les cornettes égouttées, mélanger avec les poivrons et les tomates coupés en petits dés, également le jambon et les cornichons et la sauce bien battue. Laisser macérer 1 heure. Rectifier l'assaisonnement — garnir avec les œufs et les tomates en quartiers et dresser en dôme les crevettes rincées à l'eau.

