

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 12 (1973-1974)
Heft: 50

Rubrik: La page de la femme : un tour à la cuisine

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

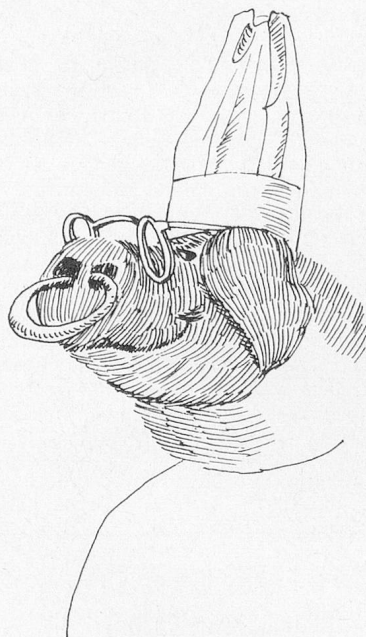
Download PDF: 13.05.2025

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

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE



CHOUROUTE GARNIE

Au début de l'hiver, lorsque la choucroute est fraîche, il est indiqué de ne pas la laver. Ce n'est que plus tard, lorsqu'elle acquiert une certaine acidité, qu'il faut la laver, en veillant cependant à ne pas lui enlever tout son goût. Il faut donc goûter la choucroute crue pour se rendre compte de son degré d'acidité.

Faites revenir un oignon finement émincé dans du saindoux; ajoutez un peu d'eau, puis votre choucroute que vous défaites avec les mains, et quelques grains de genièvre, si elle n'en contient pas déjà. Lorsqu'elle commence à cuire, posez dessus la viande que vous aurez choisie: jambon, lard, ou salé. Rajoutez encore un peu d'eau si c'est nécessaire. La choucroute gagnant à être cuite le plus longtemps possible, la viande aura donc le temps d'être cuite à point. Lorsque cette dernière est tendre, enlevez-la. En général, la choucroute s'accompagne au choix, soit de jambon, lard, porc salé, carré de porc, saucisson, wienerlis, etc. On la sert également souvent avec du bouilli ou de la langue de bœuf. Ceci est affaire de goût naturellement.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

150 gr. d'oignons, 40 gr. de beurre, 1 litre $\frac{1}{2}$ d'eau ou de bouillon, sel, poivre, 150 gr. de pain, 100 gr. gruyère râpé.

Emincer les oignons, les faire revenir au beurre à feu doux, quand ils ont pris une belle couleur dorée, les mouiller, de préférence au bouillon ou à défaut à l'eau, saler, poivrer, laisser cuire 15 à 20 minutes. D'autre part, couper des tranches de pain (flûtes) que l'on fera griller au four, ajouter le pain et saupoudrer de fromage râpé. Faire gratiner à four chaud.

SOUPE À L'IVROGNE

Procéder comme pour la soupe à l'oignon gratinée, mais en la mouillant de moitié vin blanc, moitié bouillon.

BERNER EINTOPF ALS MITTERNACHTS-SUPPE

Richten Sie 2 Beutel «Erseneintopf mit Speck» aus der Fertigpackung an und geben Sie dann etwa 300 bis 400 Gramm gekochten Schinken oder Rauchfleisch dazu.

Vor dem Anrichten 1 feingeschnittene, glasig angebratene Stange Porree und gehackte Petersilie zugeben.

Dieser Erseneintopf kann auch als handfeste Party-Suppe zu später Stunde serviert werden. Reichen Sie dazu derbes Bauernbrot oder ein Battscheider Vollkornbrot, Schweizer Käse, gemischtes Obst und einen herben Weisswein oder Rosé.

CRÈME RENVERSÉE

4 œufs entiers, 125 gr. de sucre, $\frac{1}{2}$ litre de lait vanillé, en laissant bouillir quelques minutes avec $\frac{1}{2}$ bâton de vanille.

Travailler ensemble les œufs et le sucre. Mouiller petit à petit, en battant au fouet avec le lait bouillant. Passer à la passoire fine. S'emploie pour la crème au caramel, et divers puddings.

ŒUFS SUR LE PLAT À LA SUISSE

8 œufs, 30 gr. de beurre, 4 cuillères à soupe de crème double.

Casser les œufs dans des plats beurrés, saler, poivrer; napper chaque œuf d'un peu de crème et faire cuire.

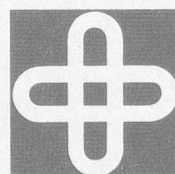
PÊCHES GLACÉES ROLANDE

(Dédié à notre amie Rolande)

Pour 6 personnes: 3 belles pêches, 2 œufs, $\frac{1}{2}$ litre de lait, 2 décilitres de crème double, 1 dl. $\frac{1}{2}$ de lait cru, 300 gr. de sucre, 50 gr. environ d'angélique, 6 cerises confites, un $\frac{1}{2}$ bâton de vanille.

Préparer la veille une crème renversée, avec les œufs, le lait, 125 gr. de sucre et la vanille. Cuire également les demi-pêches dans $\frac{1}{4}$ de litre d'eau et 125 gr. de sucre. Quelques instants avant de servir, fouetter ensemble la crème et le lait cru pour obtenir une «Chantilly» à laquelle on ajoute 50 gr. de sucre en poudre. D'autre part, couper l'angélique en petits losanges et les cerises en deux. Rouler ces fruits dans du Cognac, kirsch ou autre, ce qui leur donnera un aspect brillant.

Démouler la crème renversée sur un plat rond. Entourer la crème avec les demi-pêches bien égouttées, le côté bombé reposant sur le plat. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée, garnir de crème Chantilly la partie concave des pêches, monter un petit dôme sur chacune d'elles. Au centre du plat, sur la crème, former une rosace de Chantilly. Poser sur le sommet de chaque pêche une demi-cerise et piquer tout autour des petits losanges d'angélique. Décorer de la même façon le motif central. Servir très frais.



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