

La page de la femme : un tour à la cuisine

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **12 (1973-1974)**

Heft 51

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

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

BISQUES D'ECREVISSES, HOMARDS, CREVETTES

12 écrevisses vivantes, 2 carottes, 2 oignons, 4 blancs de poireaux, 1 bouquet garni, 100 gr. de riz, 50 gr. de beurre, 2 ltr 1/2 de bouillon, 2 verres de vin blanc, 1/2 verre de Cognac, 100 gr. de crème fraîche, 2 jaunes d'œufs, poivre de Cayenne.

Emincer les légumes, carottes, oignons, poireaux et les faire revenir au beurre. Quand ils ont pris couleur, y jeter les écrevisses vivantes, ou bien un homard coupé en tronçons ou encore 350 gr. de crevettes non décortiquées.

Quand les crustacés sont rouges, flamber au Cognac, mouiller de vin blanc sec, et d'un litre de bouillon, ajouter un bouquet garni, sel, poivre de Cayenne et amener à ébullition. Y jeter alors le riz et cuire le tout 25 minutes à couvert.

Retirer alors quelques queues d'écrevisses qui serviront en dernier lieu pour la garniture et piler le reste avec carcasses et riz pour obtenir une purée que l'on passe au tamis fin. Allonger le potage avec du bouillon jusqu'à consistance voulue et terminer la bisque en la liant de jaunes d'œufs et de crème. Aviver de quelques gouttes de carmin, rectifier l'assaisonnement, sel, poivre de Cayenne et garnir avant de servir avec les queues décortiquées mises de côté préalablement.

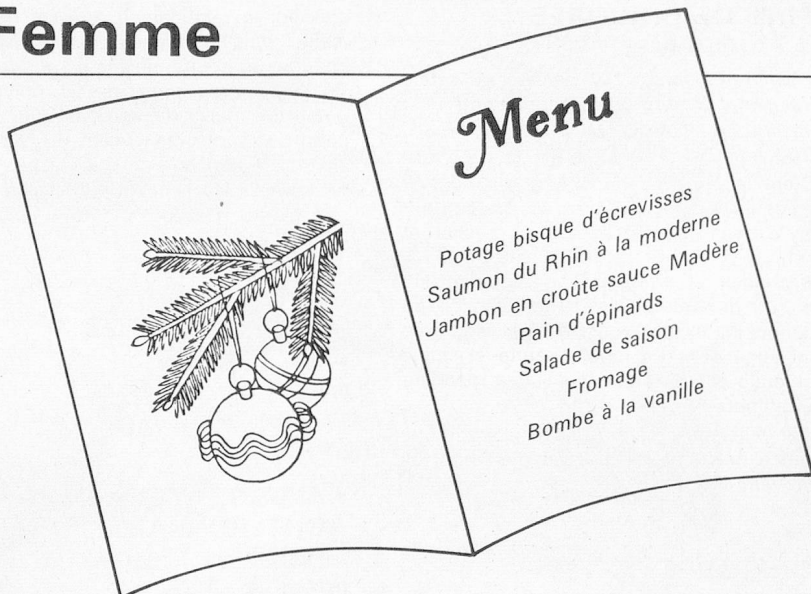
SAUMON DU RHIN MODERNE

La façon moderne de servir un saumon est de le reconstituer tout entier sur un grand plat.

Pour un grand dîner, le saumon est servi soit comme hors-d'œuvre, soit comme plat de résistance après un premier plat léger.

Le saumon sera détaché en filets; ces filets enroulés dans du papier parchemin seront pochés longuement dans une petite quantité de cour-bouillon et vin blanc. Ne les laissez pas bouillir; cela nuirait à la saveur et à la délicatesse de leur chair. Laissez-les refroidir dans leur cuisson, égouttez-les et coupez-les ensuite à l'aide d'un couteau-scie en tranches égales.

Après leur avoir enlevé la peau, garnissez ces tranches avec goût à l'aide de queues d'écrevisses ou de tranches d'œufs ou de truffes, ou encore de beurre parfumé aux herbes, ceci sans les déranger, de façon à ce que l'on puisse reconstituer ensuite la forme initiale du filet.



Disposez alors la tête et la queue du poisson aux deux extrémités d'un plat, puis, entre ces deux extrémités, dressez une bande de salade de légumes liée avec une épaisse mayonnaise, garnie elle-même de demi-œufs farcis. De chaque côté, posez les tranches de filets à intervalles réguliers; finissez la garniture de ce plat avec 4 tomates épluchées et nappées de gelée. Les tranches de saumon seront, elles aussi, légèrement lustrées de gelée.

Ainsi disposé et déjà détaillé en portions, ce saumon présente l'avantage d'être des plus aisés à servir, chaque convive ayant sa part toute prête.

JAMBON EN CROÛTE

1 jambon, 600 gr. de pâte à pâté, 2 verres de Madère, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre, 4 décilitres de sauce demi-glace.

Après avoir cuit le jambon comme ci-dessous, à raison de 15 minutes par livre, enlever la peau, puis le trop de graisse, le mettre dans un plat à rôti, l'arroser de madère, le saupoudrer de sucre en poudre et le faire rôti au four 20 minutes environ, en l'arrosant souvent pour obtenir un beau glaçage produit aussi par le sucre formant caramel, ce qui donnera une belle couleur dorée au jambon. Après sa cuisson, le laisser reposer au frais une demi-heure. On pourra alors le trancher, le reformer,

l'envelopper complètement d'une abaisse de pâte assez épaisse, pratiquer au milieu une ouverture de 1 cm de diamètre, le décorer à son goût avec le reste de la pâte, le dorer à l'œuf battu et le remettre au four pour cuire cette pâte, environ 25 minutes.

Le dresser sur un plat, verser dans l'ouverture du milieu un peu de sauce Madère et servir le reste en saucière.

La sauce se fait ainsi: bien dégraisser le jus de cuisson et l'ajouter à la sauce demi-glace, ceci pour la sauce Madère.

Garniture à volonté: épinards, purée de pois, etc...

CUISSON D'UN JAMBON

Faire dessaler le jambon à l'eau froide dans un grand récipient pendant 24 heures en changeant l'eau plusieurs fois. Le mettre alors à cuire dans un grand bain d'eau froide et, à la première ébullition, le faire pocher sur le coin du feu sans laisser bouillir, tenir une température de 95°.

Temps de cuisson: 20 minutes par livre.

Si le jambon doit être servi froid, il faut le laisser refroidir dans sa cuisson, on en réduira alors la durée qui ne sera alors que de 15 minutes par livre, puisque même en refroidissant le jambon continue de cuire dans son bain.



Annalise souhaite à toutes les lectrices et lecteurs, de tout cœur, un joyeux Noël et une bonne et heureuse année.

Annalise wünscht allen Leserinnen und Lesern von ganzem Herzen recht frohe Weihnachten und ein Gutes Neues Jahr.

PAIN DE CHICORÉE A LA CRÈME

1 kg de chicorée, 1/4 de litre de sauce Béchamel, 3 œufs, une pointe de muscade, un peu de crème.

Cuisson : 30 minutes.

Cuire la chicorée comme ci-dessous, et après l'avoir pressée entre les mains pour en extraire tout le liquide, la hacher et l'étuver au beurre. La lier ensuite de sauce Béchamel, assaisonner de sel, poivre, une pointe de muscade et y incorporer, en dehors du feu, les œufs battus. Mettre ce mélange dans un moule beurré et fariné et cuire au bain-marie au four pendant 30 minutes.

Démouler sur un plat rond et napper d'une sauce Béchamel crémée ou d'un bon jus de veau lié.

CHICORÉE CUITE

1 kg 500 de chicorée, 3 décilitres de sauce Béchamel, 40 gr. de beurre, muscade râpée. Cuisson : 1 h. 1/2 à 2 h.

Bien laver la chicorée, réserver les cœurs pour faire la salade et la cuire à grande eau bouillante salée, ici le temps de cuisson ne sera qu'approximatif. Evidemment, si l'on prend pour les cuire aussitôt des chicorées sortant du jardin, le temps de cuisson sera moins long. L'égoutter après

cuisson, la rafraîchir, la presser dans les mains, puis la hacher grossièrement. La chauffer au beurre, puis la lier d'une sauce Béchamel, assaisonner de sel, poivre, une pointe de muscade râpée. Si elle accompagne une viande, veau ou porc par exemple, l'arroser d'un peu de jus. Si elle est servie seule comme légume, on disposera dessus quelques croûtons rissolés au beurre.

PAIN D'ÉPINARDS A LA CRÈME

Procéder comme il est dit à la chicorée du même nom.

KALBSBRATEN WEIHN- ÄCHTLICHE ART

Arbeitszeit : ca. 10 Minuten.

Bratzeit : 50-60 Minuten.

Zutaten (für 4 Personen) : ca. 750 g Kalbsbraten, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Speisefett Biofin, 1 Döslein Eierschwämmchen, 1 besteckte Zwiebel, 1 dl Fleischbrühe, 2-3 Esslöffel Rahm.

Garnitur : Spargelspitzen, Erbsli, Rosenkohl oder auch anderes Gemüse, ganz nach Belieben, aus der Dose oder auch tiefgekühlt. In Metzgereifachgeschäft finden Sie sicher das Gewünschte.

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und, zusammen mit der besteckten Zwiebel, auf den Bratrost oder in eine offene Kasserolle legen.

Mit dem heissen Fett übergießen und ungedeckt bei ca. 220° im Backofen eine gute halbe Stunde braten.

Den Bratfond mit der Fleischbrühe auflösen und die Eierschwämmchen dazugeben. In weiteren 20-30 Minuten fertig braten. Dabei das Fleisch immer wieder übergießen und auch einmal wenden.

Zuletzt die Sauce mit dem Rahm verfeinern.

Dosengemüse erhitzen, tiefgekühltes auftauen und weichdämpfen.

Abschmecken und zuletzt mit etwas zerlassener Butter übergießen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Das tranchierte Fleisch (mit dem neuen Tranchiermesser aus dem Metzgereifachgeschäft geht das Kinderleicht...) auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Die Eierschwämmchen und wenig Sauce darüber geben.

Die restliche Sauce in einer Saucière separat dazu servieren

Das Gemüse je nach Wunsch neben dem Fleisch oder auch für sich anrichten.

Nudeln, Bratkartoffeln oder Reis, aber auch Kartoffelstock oder Kartoffel-Kroketten passen fein zu diesem herrlichen Festtagsbraten.

FRANKE

9400 NINOVE - TEL. (054) 336 36

Toutes les applications de l'acier inoxydable

- Eviers à usage domestique
- Installations pour cuisines professionnelles
- Equipements pour laboratoires, hôpitaux, maternités et morgues

