

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 13 (1974-1975)
Heft: 57

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: 16.05.2025

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

La page de la Femme

Un tour à la cuisine

par ANNALISE



Les recettes ci-dessous ont été gracieusement mises à ma disposition par « Union Suisse des Maîtres Bouchers de Zürich »

ROTI DE VEAU DU PERE NOEL

Préparation 10 min. env.

Cuisson 50-60 min.

Ingrédients pour 4 personnes

750 g env. de rôti de veau - sel, poivre

1 cuillerée à soupe de Margarine

1 petite boîte de chanterelles

1 oignon piqué - 1 dl de bouillon de bœuf

2-3 cuillerées à soupe de crème

Pour la garniture

Pointes d'asperges, petits pois, choux de Bruxelles et autres légumes de votre choix, en boîtes ou surgelés.

Préparation et cuisson

Frottez la viande de sel et de poivre et posez-la avec l'oignon piqué sur la grille de la lèchefrite ou dans un plat à rôtir.

Arrosez de margarine fondue et faites

cuire à four chaud (220° env.) pendant une bonne demi-heure.

Déglacez le fond de cuisson avec le bouillon et ajoutez les chanterelles. Terminez la cuisson (20-30 min.), en arrosant fréquemment et en retournant la viande une fois au moins.

Au dernier moment ajoutez la crème. Faites chauffer les légumes en boîtes, étuvez les surgelés. Assaisonnez et, au dernier moment, arrosez de beurre fondu.

Pour servir

Dressez la viande découpée en tranches sur un plat chauffé d'avance. Arrosez avec un peu de sauce au chanterelles.

Présentez le reste de la sauce en saucière.

Disposez les légumes autour de la viande ou servez-les séparément.

Pour faire un sort aux restes des repas de Noël

JAMBON, COTES FUMÉES, PALETTE

Coupez la viande en tranches que vous ferez rapidement revenir à la poêle; posez sur chaque tranche une demi-banane rôtie et servez avec du riz créole et une sauce curry.

Garnissez des tranches de pain de mie rôties, de tranches de jambon, de côtes fumées, etc. — Recouvrez d'une tranche de fromage et d'une rondelle d'ananas. Faites gratiner sous le gril ou au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez immédiatement, sous le nom de « CANAPE HAWAII ».

Coupez menu des restes de jambon; mélangez-y un peu de moutarde, du persil haché et quelques cuillerées de crème. Tartinez des tranches de pain de ce mélange, ou utilisez-le pour farcir des petits croissants de pâte feuilletée ou des feuilles de chou.

ROTI DE VEAU

Rangé les restes de viande coupés en tranches dans un plat à gratin, arrosez de crème, saupoudrez de fro-

mage râpé et faites rapidement gratiner au four.

Coupez les restes de viande ainsi que du tilsit en petits bâtonnets.

Mélangez-les à une mayonnaise aux fines herbes bien corsée et versez dans un saladier garni de feuilles d'endives disposées en étoile. Garnissez de quartiers de tomates.

LANGUE

Paner des tranches d'épaisseur moyenne comme s'il s'agissait d'escalopes. Faites rapidement revenir des deux côtés et servez avec des épinards.

Coupez les restes de langue en petits dés et mélangez-les avec de la ciboulette coupée menu, à 4-5 œufs bien battus. Assaisonnez et faites cuire à la poêle pour obtenir une omelette fondante et dorée à point.

Mélangez des restes de langue émincés à des tranches de pommes de terre bouillies et un oignon finement haché. Versez dans un plat à gratin beurré, parsemez de noisettes de beurre et faites dorer au four. Si vous préférez, vous pouvez aussi faire rôtir ce mélange à la poêle, comme s'il s'agissait de « rösti ».

TRUTHAHN MIT KASTANIEN-FÜLLUNG

dazu Rotkraut und halbe Äpfel mit Preiselbeeren!

Zubereitungszeit; ca 45 Minuten.

Bratzeit; 2-3 1/2 Stunden, je nach Grösse des Tieres.

ZUTATEN (für 6-8 Personen)

Ein Truthahn von 2 1/2-3 kg (bestellen Sie ihn rechtzeitig bei Ihrem Metzgermeister) etwas Salz, 1 besteckte Zwiebel, 1 Rübli, 2 Esslöffel Margarine, ca. 2 dl Fleischbrühe.

Für die Füllung

1 kg Kastanien, 1 Zwiebel, 2-3 Zweiglein Petersilien, etwas Butter, Salz, Pfeffer, und eine Spur Majoran, wenig abgeriebene Zitronenschale, ein Essl. Cognac, die Truthanleber (die Menge dieser Füllung richtet sich etwas nach der Grösse des Tieres.)

Vorbereitung

Die Kastanien einschneiden, kochen, schälen und pürieren, Zwiebel und Petersilie hacken, die Truthanleber feinschnetzeln. Alles zusammen in etwas Butter gut durchdämpfen, dann unter die Kastanien mischen. Alle übrigen Zutaten begeben, die Masse sorgfältig würzen und den Truthahn damit füllen. Die Öffnung zustecken oder zunähen.

Zubereitung

Den Truthahn mit Salz einreiben und ungedeckt, zusammen mit besteckter Zwiebel und dem Rübli in den vorgeheizten Ofen schieben. Mit der heissen Margarine übergiessen und dies auch während des Bratens öfters tun damit das Fleisch nicht ausdrocknet. Nach und nach auch etwas Bouillon dazugiessen. Gegen den Schluss allenfalls mit Alufolie zudecken. Ganze Bratdauer ca 2-3 1/2 Stunden, je nach Grösse des Tieres.

Anrichten und Servieren

Den Truthahn tranchieren, die Füllung in Scheiben schneiden und alles auf eine Platte anrichten. Mit Halbpfeeln — gefüllt mit Preiselbeeren — garnieren. Gedämpftes Rotkraut dazu servieren.

LANGUE A LA SAUCE PIQUANTE

Préparation : 15 min. env.

Cuisson : langue 3 h 1/2 - 4 h; sauce 15 min. env.

INGREDIENTS (pour 6-8 personnes)

1 langue de bœuf salée ou fumée (1 1/2-2 kg) que vous aurez commandée d'avance chez votre boucher.

SAUCE :

2 oignons

100 gr. jambon (une tranche épaisse)

2 cuillerées à soupe de beurre

1 dl. de vin rouge

4 dl. de jus de rôti lié en cubes

quelques gouttes de jus de citron

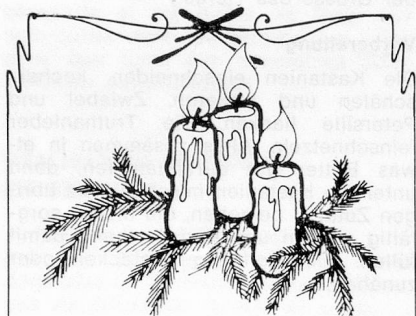
1 cuillerée à café de moutarde.

Préparation et cuisson :

Mettez la langue dans une marmite d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire 3 h 1/2 à 4 h. selon la grosseur (dans la cocotte minute — si elle est assez grande — 3/4 d'heure à 1 heure). Enlevez la peau et coupez la langue en tranches obliques de 1 cm. d'épaisseur.

Pour la SAUCE, hachez finement les oignons, coupez le jambon en petits dés et faites légèrement revenir le tout dans le beurre. Mouillez avec le vin rouge et laissez réduire de moitié environ. Ajoutez alors le jus de rôti lié et poursuivez la cuisson pendant 5-10 minutes.

Mélangez la moutarde au jus de citron que vous ajouterez à la sauce le cas échéant relevez d'un rien de poivre et versez sur les tranches de langue.



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.



BBC
BROWN BOVERI

la marque de
réputation mondiale

une gamme prestigieuse d'appareils électro- ménagers

Réfrigérateurs

Surgélateurs

Cuisinières

Hottes aspirantes

Rôtissoires

Matériel à encastrer

Lave-vaisselle

Machines à laver

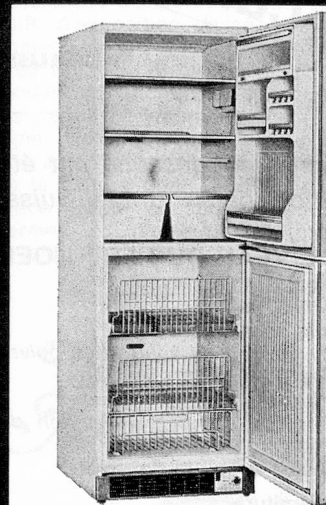
Essoreuses

Séchoirs

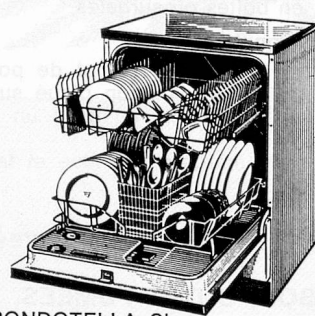
Machines à repasser

Appareils de chauffage

Petits électro-ménagers



FRIGO COMBINE KG 3830



RONDOTELLA SL



PRÉSIDENT EH 6045

Choisir BBC
c'est mieux qu'un choix,
c'est une certitude.

Demandez encore aujourd'hui
tous renseignements à :

s.a. BROWN BOVERI n.v.

Dépt. Electro-Ménager

RUE DE STALLE 96 - 1180 BRUXELLES - TEL. (02) 77 30 00