

Recette : soupe de poissons

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 5

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.



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Soupe de poissons

Recette pour 4 personnes

■ Cette recette, originaire du nord de la Suisse, se prépare autour de tous les lacs du pays. Chaque pêcheur, chaque restaurateur apprête la soupe de poissons à sa manière. Sur la base d'une recette très simple, à vous d'apporter votre petite touche personnelle. Choisissez des ingrédients propres à rehausser le goût des poissons de nos régions.

Temps de préparation: 1 h 15

Ingrédients: 600 g de poissons de lac filetés et coupés en gros losanges, 200 g de julienne de légumes (oignons, céleri, carottes, poireaux, tomates), 1 gousse d'ail haché, 0,25 dl d'huile, 1 dl de vin blanc, 0,7 l de fumet de poisson, 1/2 dl de crème, 1 jaune d'œuf, 25 g de beurre mariné, 15 g de ciboulette ciselée, 2 petits pains en croûtons, 40 g de beurre.

Préparation: faire suer la paysanne de légumes et les herbes. Déglacer au vin blanc. Ajouter le fumet de poisson et lais-

ser cuire 15 minutes. Vérifier l'assaisonnement. Laisser raidir quelques minutes à feu doux les morceaux de poisson dans cette préparation. Retirer le liquide de la cuisson, le mettre dans une casserole et le lier au beurre manié. Dresser les poissons et les légumes dans une soupière. Verser le potage dans la soupière, ajouter la liaison (œuf et crème mélangés) en fouettant légèrement. Parsemer de ciboulette. Faire sauter les croûtons dans le beurre avec l'ail haché et servir à part.

Boisson: vin blanc du Vully ou œil-de-perdrix de Neuchâtel.