

# Gastronomie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **38 (2008)**

Heft 9

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.



PAR CHRISTOPHE JAQUIER

## Filet de bœuf Stroganov



Recette pour 4 personnes

Temps de préparation: 45 min.

Alexandre Stroganov, richissime commerçant d'Odessa, invitait à sa table les personnes cultivées de la ville. C'est à son chef cuisinier que l'on doit cette recette tendre et piquante.

Le comte Stroganov, personnalité célèbre dans le monde scientifique, fut l'initiateur de l'Université d'Odessa. Gouverneur général de la Nouvelle Russie, il aimait s'entourer d'amis gastronomes en compagnie desquels il partageait de véritables festins. La recette qui porte son nom date du 19<sup>e</sup> siècle. Elle a connu un grand succès à l'époque soviétique, grâce aux cantines d'Etat. Elle figure à la carte des meilleurs restaurants à travers le monde.

**Ingédients:** 600 g de filet de bœuf (ou de rumsteck), 1 poivron rouge et 1 poivron jaune, 1 échalote, 3 dl de crème, 2 cc de paprika en poudre, 1 dl de vodka, 1 cs d'huile de pépins de raisin, 1 noisette de beurre, quelques brins de ciboulette, 1 tasse de riz blanc, poivre et sel.

**Mise en place:** faire cuire le riz, couper la viande en dés, couper les poivrons en brunoise et les blanchir, ciseler une échalote.

**Préparation:** verser l'huile dans une poêle préalablement chauffée. Saisir les morceaux de bœuf. Les retirer. Faire suer l'échalote dans une noisette de beurre. Ajouter les poivrons, le paprika, la crème et la vodka et laisser réduire. Ajouter le sang du filet pour lier, puis le bœuf et cuire 3 min. à feu doux.

**Astuces:** Choisissez le filet de bœuf proche de la queue. Prenez garde à ne pas faire brûler le paprika car il devient amer.

**Coût:** Fr. 58.- (filet);  
Fr. 48.- (rumsteck).

**Boisson:** Syrah (Fr. 12.50)  
ou vodka (Fr. 19.50).

## Aimez-vous les escargots ?

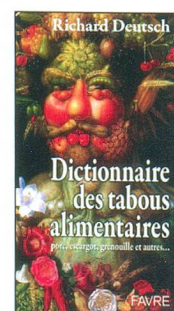
On les aime ou on les déteste, ces petits gastéropodes cuits, recroquevillés au fond de leur coquille. Pourtant, les escargots sont mangés depuis l'époque préhistorique; on a retrouvé des coquilles dans de nombreuses cavernes. Les Romains, basés en Angleterre, en avaient même fait un mets délicat. Ils les engraisaient au lait, avant de les faire frire.

C'est en France que l'escargot a connu son heure de gloire. Certains spécialistes prétendent que les moines en faisaient l'élevage pour les déguster en période de carême, lorsque la viande leur était interdite. D'autres affirment que la mode des escargots remonte au temps des grandes famines qui touchèrent l'Europe au Moyen Age.

Aujourd'hui, la majorité des escargots qui terminent leur carrière dans votre assiette proviennent des pays de l'Est ou d'Australie, quand ce n'est pas d'Irlande. Très savoureux grâce notamment à l'adjonction de beurre persillé, ces petits morceaux de chair noirâtres sont excellents pour la santé. Ils contiennent peu de cholestérol et sont bourrés de vitamines et de sels minéraux. De plus, on fait un excellent caviar avec leurs œufs. Il est grand temps de réhabiliter ce petit gastéropode bigorne (montre-moi tes cornes!)

On le retrouve, en compagnie d'autres mets mal aimés, comme les serpents et les insectes, dans un ouvrage amusant qui vient d'être édité à l'attention des gourmets curieux.

J.-R. P.



**A lire:** *Dictionnaire des Tabous alimentaires*, Richard Deutsch, Editions Favre.