

Gastronomie : à la soupe!

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2002)**

Heft 159-160

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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

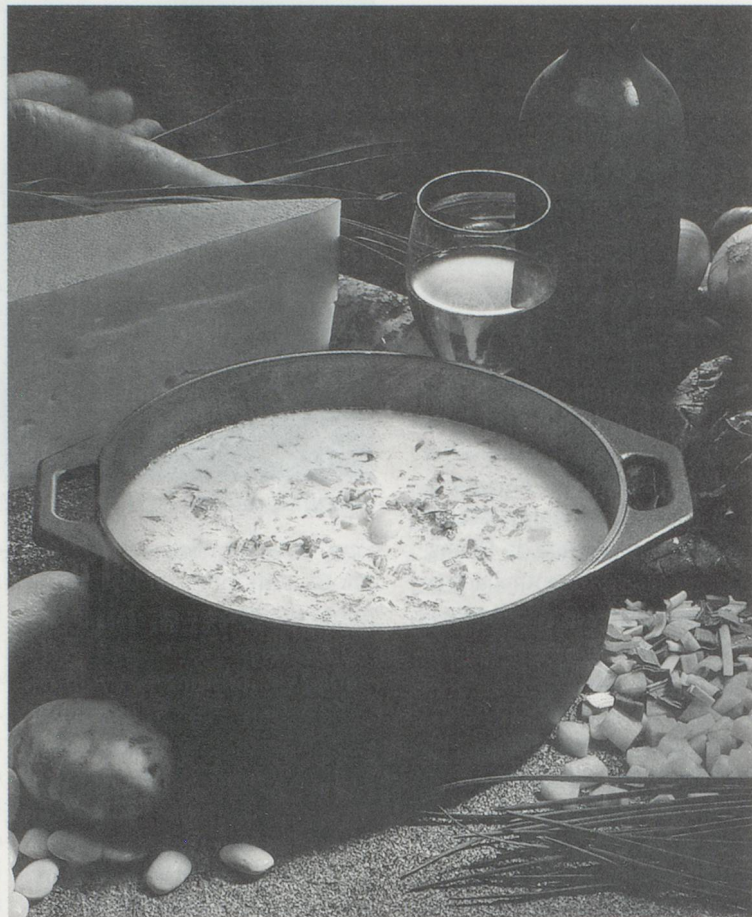
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

À la soupe !

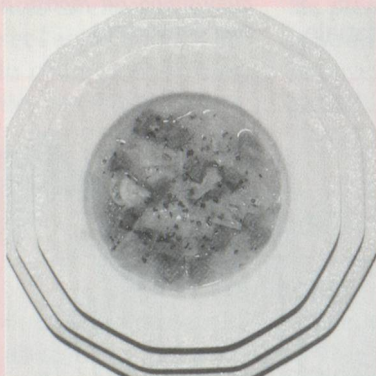
Autrefois plat incontournable, la soupe est aujourd'hui considérée comme "un" plat de saison ou pire, le plat du "pauvre". La soupe, comme le potage a aussi ses secrets...

Je m'amuse souvent à demander autour de moi : qu'est-ce qui distingue la soupe du potage ? Le premier mystère qu'il nous faudra percer est la définition propre à la soupe ou au potage. Il y a autant de réponses que de recettes !

Le vieux chalet d'alpage, immortalisé dans une chanson célèbre du barde Joseph Bovet, est un véritable symbole dans le canton de Fribourg. Entre ses murs blancs et sous son toit de bardeaux, cette soupe, dégustée par l'armailli – nom donné aux pâtres de la Gruyère – pourrait constituer un authentique tableau de la vie quotidienne dans les Préalpes fribourgeoises aux côtés des "poyas" qui ont fait la richesse de l'imagerie populaire.



Zuozer Krautsuppe



Zubereitung : Die Hälfte eines mittleren weisskabis Würfel schneiden.

1/2 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe klein schneiden.

2 geräucherte Engadiner Würste 20 Minuten köcheln.

Zwiebel und Knoblauch in 50 g Butter leicht anziehen.

Kabis begeben und noch einmal anziehen.

Mit 1, 2 l Fleischschbrühe auffüllen und würzen.

Kochzeit : 20 Minuten leicht köcheln.

Anrichten : Die Engadiner Würste in Scheiben schneiden und der Suppe begeben. Nochmals aufkochen. Mit Petersilie garnieren.

LA SOUPE DU CHALET

Ingédients pour 6 personnes.

- 200 g de pommes de terre épluchées et coupées en petits dés.
- 30 gr de beurre.
- 30 gr de fèves ou soissons.
- 200 gr de navets – raves, oignons, carottes, poireaux mélangés, le tout coupé.
- 30 gr de macaronis cassés.
- 1 l de bouillon de bœuf.
- 0,5 l de lait.
- 1 dl de crème.
- 30gr de ciboulette
- 50 gr de gruyère râpé.
- Sel, poivre, muscade.

Faire suer tous les légumes. Mouiller avec le bouillon. Ajouter les fèves et assaisonner. Faire mijoter pendant 50 minutes. Ajouter les macaronis cassés, le lait, et laisser cuire 10 minutes.

En fin de cuisson ajouter le fromage et la crème. Saupoudrer la ciboulette. Ce mets se sert en général comme plat unique.

ALEXANDRE PIERQUET (*)

(*) Merci aux lecteurs qui m'ont sollicité pour ces recettes

Les secrets de la mère "Lulu"

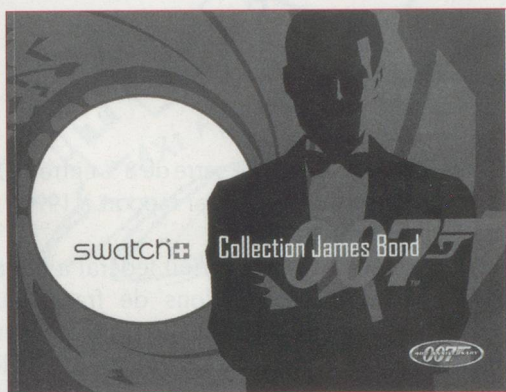
Elle vous concocte des soupes en y mettant des ingrédients qui excitent les papilles et la curiosité de vos convives : Dans la soupe aux poireaux, à la place de la crème fraîche mettez une portion de "Vache qui rit" et laissez fondre.

Pour la soupe de tomates, accompagnez de croûtons de pain paysan beurrés et aillés ou de menthe fraîche finement ciselée.

Mais ce n'est pas fini, car tout est bon dès lors que l'accompagnement met en valeur votre soupe... Alors laissez aller votre créativité en remplaçant le poivre ou le Tabasco par du gingembre coupé en fines lamelles, en mettant des tranches de carottes légèrement caramélisées, ou des lardons flambés au kirsch.

INFOSCONSO

La période de Noël a toujours été le terrain de prédilection de James pour faire un "carton". Le nouveau James Bond est sorti avec son cortège de pin-up, sa panoplie de gadgets high-tech, ses décors du monde entier (même suisses), son humour anglais, son budget hollywoodien et... son catalogue Swatch : une pure merveille graphique ; la mise en page est un événement en soi, les modèles présentés sont aussi sexy, humoristiques, dynamiques ou nés des dernières technologies que montre n'importe quel film. Voilà une bonne idée de cadeau : offrir la montre suisse la plus commercialisée au monde.



ImagiNation

En raison de la forte demande et en prévision des ventes de Noël, le livre officiel d'Expo.02 vient de paraître encore une fois sous le titre *ImagiNation*. Les deux premiers tirages qui totalisaient 25 000 exemplaires ont chaque fois été très vite épuisés. Cet ouvrage de 300 pages abondamment illustré donne un aperçu complet de l'événement dont il présente l'architecture, les expositions et les events. Les icônes des arteplages ont inspiré plus de 400 photos et les moments les plus spectaculaires de la sixième exposition nationale y sont aussi mis en lumière.

Le livre paraît en trois langues. Il est disponible en français, en allemand et en italien. Même la version italienne a très vite été épuisée et a entre-temps fait l'objet d'une nouvelle impression.

Le livre peut être commandé directement en librairie ou aux éditions NZZ, Case postale, 8021 Zurich, tél. 0041 01 258 15 05.

La Suisse dans le Monde

Les Fromages Suisses ont leur site internet : <http://www.fromagesdesuisse.com>. Un site à consulter régulièrement pour ses recettes, sa newsletter et son calendrier événementiel.

Enquête gourmande

La Suisse "mise en boîte"

Le drapeau Suisse a encore frappé...

Après les chaussures, les montres, les vêtements, les accessoires de toutes sortes, c'est au tour des boîtes de gâteaux, au chocolat bien sûr, de nous régaler d'une croix blanche sur fond rouge.

Biscuits

La chaîne de supermarchés Leclerc et sa marque repère, propose dans les rayons biscuits : "saveurs Suisses" un assortiment de gâteaux (tradition helvétique).



Biscuits meringués au riz soufflé recouvert de chocolat, aux amandes fourrées de chocolat, aux noisettes, glacés à l'orange. Fabriqué en Suisse.

Les supermarchés Aldi (d'origine allemande), nouvellement arrivés en France, proposent eux aussi une gourmandise biscuitée : "Confecta", fabriqué par la marque -Biscuits et chocolat suisses -.

Meringue fourrée de crème cacao, enrobée de chocolat au lait. Fabriqué en Allemagne.

Yaourt

Dans toutes les grandes surfaces, Nestlé, célèbre pour sa marque de dessert aux marrons "marron'suiss", lance deux nouvelles saveurs : "cho-co'suiss" et "citron'suiss".



Plats cuisinés

Chez Leader Price
Sous vide mais avec le label "Fabriqué en Suisse" :
Les Rösti ou
les pommes de terre au lard

Chez Monoprix et Prisunic les rayons laitiers proposent la marque "delisuiss" une marque suisse de yaourts haut de gamme parfumés aux fruits : framboise, fraise, ...



Suisse Délice invite les fins gourmets du monde entier à un voyage gastronomique à travers la Suisse. Chacune de ces spécialités est préparée selon des recettes traditionnelles avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

Produit fabriqué en Suisse.