

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2014)
Heft: 303-304

Artikel: Bâle dans votre assiette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849343>

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: 12.05.2025

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

Bâle dans votre assiette

Soupe bâloise à la farine rôtie

Cette soupe à la farine rôtie est intimement liée au carnaval de Bâle dont l'origine remonte au XIV^e siècle. Il est en effet de tradition de la savourer dans l'attente du *Morgestraich* qui, chaque lundi suivant le Mercredi des Cendres, ouvre officiellement le carnaval.

Pour 10 personnes. Temps de préparation : 20 min, temps de cuisson : 1 h.

Ingédients : 500 g d'oignons émincés, 200 g de farine rôtie, 150 g de tranches de pain, 150 g de fromage de Gruyère en petits dés, 80 g de beurre, 2 dl de vin rouge, 3 l de bouillon de bœuf, sel, poivre, muscade pour assaisonnement.

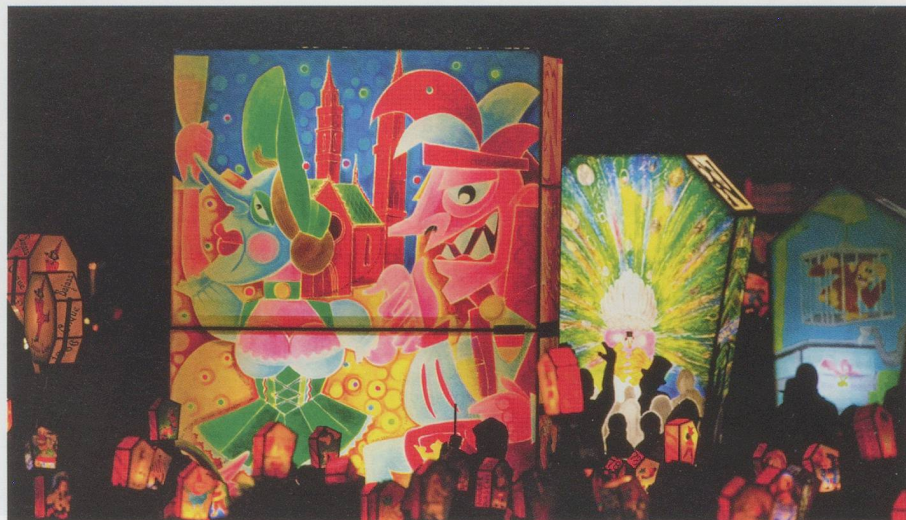
Préparation : Faire dorer les oignons dans le beurre. Ajouter la farine rôtie, laisser refroidir. Mouiller au bouillon et au vin rouge. Assaisonner. Faire cuire une heure, vérifier l'assaisonnement. Griller les tranches de pain. Servir dans une soupière, sur les tranches de pain et les dés de fromage.

Saumon du Rhin à la bâloise

Jadis le saumon, venu de la mer, remontait à l'époque du frai les eaux poissonneuses du Rhin. Ces temps sont aujourd'hui révolus mais au Moyen Âge, les Bâlois le pêchaient en grande quantité et en avaient fait le plat maigre par excellence. Un plat devenu même tellement commun que, raconte-t-on, certains domestiques allèrent jusqu'à exiger dans leur contrat de travail qu'il ne fût pas servi plus de deux fois par semaine. Pas si sûr qu'aujourd'hui on se risque encore à manger ce qui sort du Rhin...

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 1 h.

Ingédients : 1 kg de saumon frais en darnes. 50 cl de lait, 40 g de farine, 100 g de beurre, 80 g d'échalotes hachées, 5 cl de vin blanc sec, 5 cl de jus de viande, le jus d'un citron, 40 g de persil haché, 200 g d'oignons en rondelles, 150 g de pâte à frire, sauce Worcester, sel, poivre.



Le carnaval de Bâle débute par le « Morgestraich ». Ce défilé de lanternes peintes commence à 4 heures du matin dans le centre-ville.

Préparation : Faire mariner les darnes de saumon dans une partie du jus de citron, la Worcester, le lait, le sel et le poivre (1 h environ). Colorer les darnes au beurre. Dans une sauteuse beurrée, mettre les échalotes hachées, faire suer légèrement. Déposer les darnes sur les échalotes. Ajouter le vin blanc, le jus de viande et le reste du jus de citron. Laisser étuver à feu doux. Une fois cuites, sortir les darnes et les dresser sur un plat. Terminer la sauce avec la Worcester, le persil haché et quelques flocons de beurre. Vérifier l'assaisonnement. Napper les darnes. Faire frire les rondelles d'oignons enrobées d'une pâte à frire légère. Les dresser à côté des darnes.

Läckerli bâlois

Si l'on en croit certaines chroniques, les Läckerli seraient nés à l'époque du Concile de Bâle (1431-1439). Depuis des temps immémoriaux, les pâtissiers de la cité rhénane tenant boutique dans l'antique Imbergässlein confectionnaient un très bon pain d'épice. Mais le jugeant trop fruste et indigne des princes de l'Église dont ils voulaient flatter la gourmandise et s'attirer les

faveurs, ils en imaginèrent une version plus raffinée.

Pour 7-8 kg. Temps de préparation : 30 min, temps de cuisson : 1 h.

Ingédients : 2 kg de miel liquide, 1 kg de sucre, 375 g d'orangeat en salpicon¹, 375 g de citronnat en salpicon², 1,5 kg d'amandes concassées, 2,5 kg de farine, 15 g de clous de girofle, 20 g de cannelle en poudre, 10 cl de kirsch, 20 g de zestes d'oranges râpées.

Préparation : Chauffer le miel jusqu'à consistance liquide, y ajouter les amandes, mélanger. Ajouter le sucre, laisser fondre. Ajouter les épices et le kirsch. Ajouter la moitié de la farine, puis tout l'orangeat et le citronnat. Mélanger. Ajouter le reste de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme et lisse. Abaisser la pâte sur un centimètre d'épaisseur. La placer sur une plaque farinée. Cuire au four pendant 15-20 min à 180°C. Glacer avec un sucre cuit au filet (115°C). Découper pendant que le biscuit est encore tiède, en losanges ou en carrés. Remarque : Conserver à l'abri de l'air. ■

¹ Confiture sèche faite avec des morceaux d'écorce d'orange.

² Écorce de citron confite.