

**Zeitschrift:** Suisse magazine = Swiss magazine  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 321-322

**Artikel:** Plaisirs saint-gallois  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-864602>

### **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**

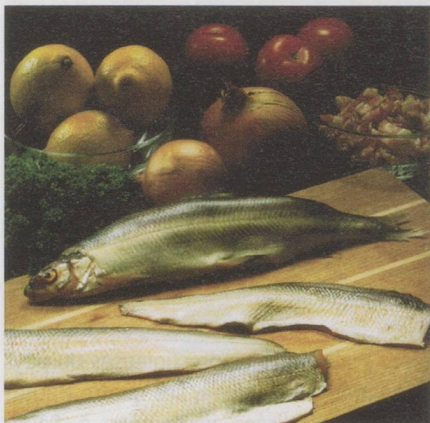
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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:** 06.10.2024

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



Pro Gastronomía, une Fondation Nestlé

Filets de féra.

### Filets de féra à la mode de Rorschach

Fief de seigneurs ecclésiastiques, Rorschach, avant de devenir un important centre industriel de la toile, prit son essor grâce à la navigation et à la pêche dont le produit suggéra bien évidemment de nombreuses spécialités culinaires.

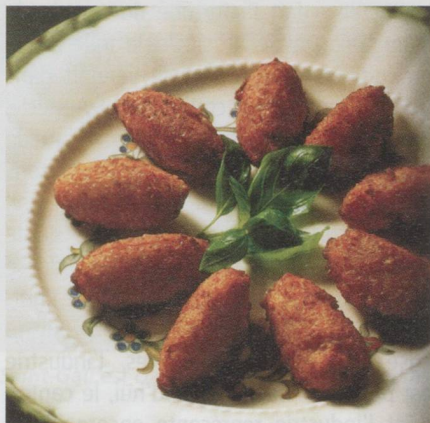
Pour 5 personnes. Temps de préparation et de cuisson : 20 min.

**Ingrédients :** 750 g de filets de féra, jus d'un demi-citron, sel, poivre, farine, 1 dl de lait, 150 g de lardons, 100 g d'oignons hachés, 150 g de tomates concassées, 20 g de persil haché, 2 citrons en rondelles pour garniture.

Remarque : cette recette peut également être exécutée avec des filets de perche (ou de truite blanche, plus faciles à trouver en France)

**Préparation :** Cuire les filets en meunière. Faire suer les oignons, tomates, lardons et le persil dans le beurre. Dresser sur les poissons. Garnir avec le citron.

Boisson accompagnante : sylvaner de la région saint-galloise.



Pro Gastronomía, une Fondation Nestlé

Beignets au fromage.

### Beignets au fromage saint-gallois

Le tilsit est un fromage typique de Suisse orientale et du canton de Saint-Gall. Il atteint sa pleine maturité après cinq mois environ. Cette rapide maturation est due au poids modéré des meules et à la haute teneur en eau de la pâte.

Pour 6-10 personnes.

Temps de préparation : 15 min.

**Ingrédients :** 200 g de tilsit âgé, râpé, 100 g de jambon cuit en brunoise (petits dés), 5 cl de lait, 5 cl d'eau, 100 g de beurre, 250 g de farine, 6 œufs, sel, poivre du moulin, noix de muscade, huile pour friture.

**Préparation :** Faire bouillir le lait et l'eau, ajouter le sel. Ajouter le beurre, puis la farine, bien remuer sur le feu. Laisser tiédir un peu. Ajouter les œufs un à un en mélangeant fortement. Incorporer le fromage râpé et le jambon. Former à la cuillère de petits œufs et les frire à 190°C jusqu'à ce que les beignets soient dorés et croustillants. Servir avec un coulis de tomates aromatisé de basilic.

Boisson accompagnante : riesling-sylvaner ou dorin de la côte.



Pro Gastronomía, une Fondation Nestlé

Beignets aux cerises

### Beignets aux cerises

Ce dessert exige l'emploi de belles cerises, fermes et charnues, comme les bigarreaux qui ont fait de la Suisse orientale leur berceau.

Pour 4-5 personnes.

**Ingrédients :** 300 g de cerises, 5 œufs, 150 g de farine, une prise de sel, 5 cl d'huile, 1 dl de lait, 100 g de sucre cristallisé, une prise de cannelle, huile pour frire.

**Préparation :** Faire une pâte à frire épaisse avec tous les ingrédients sauf le sucre et la cannelle et les cerises : les blancs, séparés des jaunes, sont battus en neige et incorporés à la fin. Laisser reposer 40 min. Sécher les cerises en les essuyant délicatement. Les tenir par leur tige, les plonger dans la pâte et les frire à 190°C au maximum jusqu'à coloration dorée. Les égoutter sur une serviette et les tourner dans le mélange sucre et cannelle. Servir chaud avec une sauce vanille tiède aromatisée de kirsch.

Boisson accompagnante : kirsch. ■