

Schaffhouse en bouche

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 323-324

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-864609>

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.

Tarte schaffhouseise aux oignons

Pour 6-8 personnes. Temps de préparation : 20 min, temps de cuisson : 30 min.

Ingrédients : 500 g de pâte brisée, 500 g d'oignons émincés, 5 cl d'huile, 30 g de farine, 2 œufs, 1 dl de lait, 2 dl de crème, 100 g de lardons blanchis, cumin, sel, poivre, noix de muscade.

Préparation : Faire suer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Laisser refroidir. Mélanger le lait, la crème avec les œufs, le cumin, la farine, l'assaisonnement pour former une sorte de royale*. Foncer un moule avec la pâte. Mettre les oignons et parsemer les lardons. Verser la royale dessus et cuire au four pendant 30 min à 190°C. Remarque : servir très chaud.

Boisson accompagnante : riesling-sylvaner de la région ou vin blanc de La Côte.

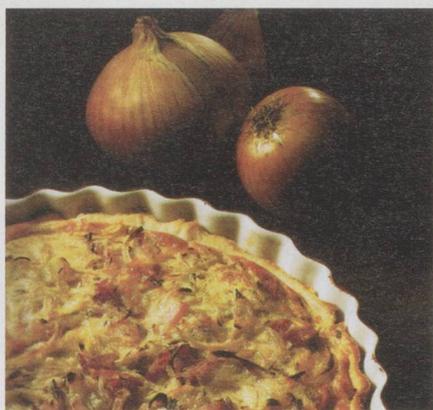
Soupe de poissons de Stein am Rhein

Stein am Rhein fut autrefois un village de pêcheurs avant de devenir un bourg marchand dont la prospérité fut favorisée par sa position de carrefour sur le Rhin.

Pour 8 personnes. Temps de préparation et de cuisson : 1 h 15.

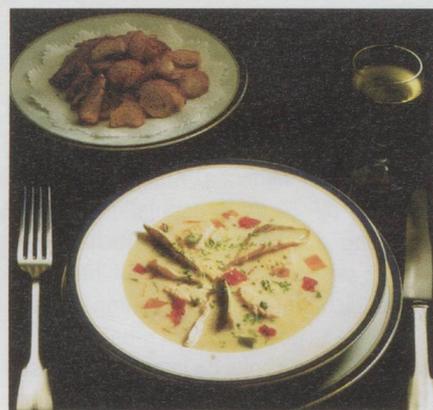
Ingrédients : 1,2 kg de filets de poissons de lac filetés et coupés en gros losanges, 400 g d'oignons, céleri, carottes, poireaux, tomates coupés en paysanne (petits dés), 2 gousses d'ail hachées, 5 cl d'huile, laurier, thym, safran, sel, poivre pour assaisonnement, 2 dl de vin blanc, 1,5 l de fumet de poisson, 1,5 dl de crème, 2 jaunes d'œufs, 50 g de beurre manié **, 30 g de ciboulette ciselée, 4 petits pains en croûtons, 80 g de beurre.

Préparation : Faire suer la paysanne de légumes et les herbes. Déglacer au vin blanc. Ajouter le fumet de poisson et laisser cuire 15 min, vérifier l'assaisonne-



Tarte schaffhouseise aux oignons.

Pro Gastronomie, une Fondation Nestlé



Soupe de poisson de Stein am Rhein.

Pro Gastronomie, une Fondation Nestlé

ment. Dans cette préparation, laisser raidir quelques minutes à feu doux les morceaux de poisson. 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 (œufs 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 accompagnante : traminer de la région schaffhouseise ou un œil-de-perdrix (rosé) de Neuchâtel.

Languettes de Schaffhouse

L'exécution de cette recette sophistiquée débouche sur un délicieux petit biscuit qui, comme son nom l'indique, est destiné à fondre sur la langue. C'est, à l'heure du thé, un très agréable compagnon.

Pour 20-30 personnes. Temps total de préparation et de cuisson : 1 h 30, en deux étapes.

Ingrédients : Masse japonaise (10 blancs d'œufs, 300 g de sucre, 200 g de noisettes en poudre ; fouetter en neige ferme les œufs et ajouter progressivement le mélange sucre-noisettes), 500 g de crème

au beurre, 200 g de nougat brun haché très fin, cacao en poudre, sucre glace.

Préparation : Étendre la masse japonaise et la découper à l'aide d'un chablon à formes ovales sur une plaque beurrée et farinée ou dresser au sac avec douille lisse de petites formes ovales sur une même plaque. Cuire au four à 170°C avec porte entrouverte durant 10 min environ. Sortir du four et décoller de la plaque à chaud. Laisser refroidir. Recouvrir la moitié des formes avec la crème au beurre mélangée au nougat brun avec un sac à douille cannulée. Assembler deux par deux les formes ovales. Saupoudrer le dessus, la moitié au cacao et l'autre moitié avec du sucre glace.

Boisson accompagnante : thé ou café. ■

* Royale : préparation faite à partir d'œufs entiers et de consommé (ou de lait), aromatisée et colorée par une purée de légumes. Les royales sont pochées au four puis détaillées en morceaux de formes diverses et servent de garnitures pour certains potages et certains consommés.

** Le beurre manié sert à lier certaines sauces. Il consiste en un mélange de parts égales de beurre et de farine, ajouté à un liquide pour le lier sans risquer de former des grumeaux comme avec un ajout direct de farine.