

# Délices schwyzoises

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

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

Heft 325-326

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-864616>

## **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.

## Soupe de riz et châtaignes

Les châtaigniers ont trouvé un terrain propice à leur croissance dans le canton de Schwyz. Le climat leur est particulièrement favorable à Gersau, ce village du bord du lac des Quatre-Cantons qui fut durant cinq siècles et jusqu'en 1798 le plus petit État d'Europe formant une république indépendante alliée aux Confédérés.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 45 min.

**Ingédients** : 100 g de marrons séchés et trempés (poids trempés) ou frais, 1,2 l de bouillon de bœuf, 40 g de beurre, 60 g de riz, 100 g de sbrinz râpé, 40 g d'oignons coupés en petits dés, 15 g de ciboulette.

**Préparation** : Faire tremper les marrons quelques heures s'ils sont séchés. Faire revenir sans colorer le riz avec du beurre, ajouter le bouillon et les marrons. Laisser cuire 20 min. Faire suer les oignons à blanc avec le reste du beurre. Au moment de servir, saupoudrer de fromage, garnir avec les oignons et la ciboulette.

## Pieds de porc farcis

Pour 6 personnes. Temps de préparation : 3 h.

**Ingédients** : 6 pieds de porc non salés, 1 oignon piqué, bouquet garni, eau à couvert, sel, poivre. Farce : 300 g de viande de porc crue hachée, 3 petits pains au lait trempés dans du lait, 60 g d'oignons hachés, sel, poivre, 2 œufs, 1 dl d'huile. Sauce : 2 dl de lait, 3 dl de fond de cuisson, 1 dl de crème, 2 jaunes d'œufs, persil haché, beurre manié (beurre travaillé en pommade (sans grumeaux !))\* avec une égale quantité de farine).

**Préparation** : Cuire les pieds de porc pendant 2-3 h, les désosser et garder le fond. Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients sauf l'huile. Retirer les os des pieds de porc lorsqu'ils sont encore tièdes. Presser la chair entre deux plaques et la laisser refroidir. Remplir les pieds de porc avec la farce, bien la presser. Laisser refroidir



Soupe de riz et de châtaignes.



Pieds de porc.

dir au frigo pour que la farce colle bien aux pieds de porc. Chauffer l'huile dans une poêle, y mettre les pieds de porc farcis. Saisir rapidement et terminer la cuisson au four jusqu'à ce que l'on obtienne une couleur dorée (environ 20 min). Les retirer du feu, réserver au chaud.

Sauce : Faire la sauce en liant le fond de cuisson avec le lait et le beurre manié. Laisser cuire un moment. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter la liaison (jaune d'œufs + crème). Servir les pieds de porc sur un plat dans lequel on aura mis préalablement un peu de sauce. Saupoudrer de persil. Servir avec des gnocchis de pommes de terre. Boisson accompagnante : pinot noir ou goron valaisan.

## Pointes du Rigi

Pour 25-30 personnes et plus. Temps de préparation : 2 h.

**Ingédients** : 350 g de beurre, 350 g de fondant blanc (mélange de sucre cristallisé, de sirop de glucose et d'eau, à acheter chez un pâtissier), 700 g de couverture vanillée (chocolat de ménage riche en beurre de cacao, à acheter chez un pâtissier), 25 cl de kirsch, 500 g de nougat brun pour le fond,

800 g de couverture liquide (chocolat de ménage riche en cacao, à fondre au bain-marie) pour le trempage.

**Préparation** : Liquéfier la couverture vanillée au bain-marie sans dépasser 35 °C. Faire mousser le beurre au fondant. Incorporer lentement la couverture vanillée liquéfiée tout en fouettant. Ajouter le kirsch. Sans attendre, à l'aide d'un sac à douille cannellée, dresser le mélange obtenu sur des fonds de nougat en formant des pointes d'une hauteur de 3 cm. Laisser sécher pendant une nuit. Tremper les chocolats dans la couverture liquide, un à un, en les tenant par le fond, la pointe vers le bas et les poser sur une grille pour égoutter. Décorer avec une petite dragée argentée avant séchage complet.

**Remarque** : Les fonds de nougat en forme de losanges ou de carrés de 2 cm de côté peuvent être commandés auprès d'un confiseur si la recette n'est pas effectuée par un pâtissier averti. ■

\* Beurre en pommade : beurre coupé en petits morceaux et ramolli à température pendant environ une demi-heure.