

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 37 (2007)
Heft: 3: Numéro spécial anniversaire

Rubrik: Gastronomie : une fondue pour bêler de plaisir

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: 18.03.2025

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

PAR JEAN-ROBERT PROBST

Recette



Fondation Nestlé Pro Gastronomie, Vevey, Suisse

Croustade à la lucernoise

Recette pour 4 personnes

Voici une déclinaison originale des célèbres vol-au-vent, qui mettent les papilles en fête. On peut créer une grande croustade pour tous ou quatre petites, à déguster individuellement.

Préparation: 1 h 45

Ingrédients: 400 g de pâte feuilletée. Sauce: 60 g de beurre, 60 g d'oignons hachés, 40 g de farine, 2 dl de vin blanc, 3 dl de fond blanc de veau, 1 gousse d'ail hachée, persil, zeste de citron, sel et poivre. Garniture: 200 g de viande de porc coupée en dés, 200 g de viande de veau coupée en dés, 200 g de chair à saucisse de veau et de porc (quenelles pochées), 100 g de champignons frais, 100 g de pomme en brunoise, 80 g de raisins secs, 50 g de beurre, 50 g d'oignons hachés, 1 dl de vin rouge, 2 dl de crème, persil, sel et poivre.

Préparation: découper la pâte et faire une grande croustade ou quatre petites. Sauce: faire suer les oignons, l'ail et le persil, ajouter la farine, mouiller au vin blanc et fond blanc, assaisonner. Laisser cuire pendant 20 min. Ajouter le persil et les zestes. La sauce doit être épaisse. Garniture: faire suer la viande et les champignons dans le beurre, les oignons et le persil. Déglacer au vin rouge. Ajouter les raisins et la crème. Laisser mijoter 30 min. Ajouter les quenelles et la sauce. Mélanger en ajoutant les pommes. Remplir les croustades et servir.

Vin: Dorin de La Côte ou riesling-sylvaner.

Une fondue pour bêler de plaisir

La fondue, plat national importé de Savoie, se prépare avec différents fromages. Mais avez-vous déjà goûté la fondue au fromage de chèvre?

François et Eric Jaquet possèdent un troupeau d'une septantaine de biquettes, dans l'alpage du Lévanchy, du côté de Grandvillard (FR). Ils affinent leur lait et proposent des tommes, des vacherins et des pavés sur les marchés de la région.

Un jour, l'un d'entre eux (l'histoire ne dit pas lequel) a eu l'idée de faire fondre un fromage de chèvre dans un caquelon. Pour voir. Et pour goûter. Quelle ne fut pas sa surprise en dégustant le morceau de pain qu'il avait trempé au fond du caquelon! Le goût était marqué, certes, mais pas désagréable et la consistance devenait moelleuse, semblable à la crème double de Gruyère, mais légèrement tempérée.

La Cabriolle du Lévanchy était née d'un moment de curiosité. Depuis,

cette fondue fait son chemin à travers tout le pays. Elle a même été honorée d'une médaille d'or au concours des goûts et terroirs de Courtemelon, dans le Jura. La Cabriolle se prépare comme une fondue traditionnelle (ajoutez un petit verre de kirsch) et se déguste avec du pain ou mieux, des pommes de terre en robe des champs.

Chauffé dans un caquelon, le fromage de chèvre révèle tout son arôme. Ce qui peut surprendre les gastronomes adeptes du fromage doux.

On peut la commander en sachets et son prix s'échelonne entre 9,50 francs (250 g) et 37 francs (1 kg). Le sachet de fondue se conserve deux mois au frigo et il supporte la congélation.

*La Cabriolle, 1666 Grandvillard.
Internet: www.lacabriolle.com*

