

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: 31 (1985)
Heft: 9

Rubrik: Gastronomie suisse

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: 01.04.2025

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

Gastronomie suisse



Tripes à la neuchâteloise

Laver soigneusement des tripes crues et les mettre dans une marmite fermant bien avec de l'eau salée et tous les ingrédients nécessaires à la préparation d'un bouillon de viande. Enrichir à volonté de 1-2 pieds de porc. Cuire 4 heures à petit feu. Servir ces tripes avec une vinaigrette faite d'huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre et beaucoup d'oignons hachés.

Fondue neuchâteloise

Ingrédients :

- par personne 125 g d'Emmenthal (éventuellement vacherin)
- 1 dl de vin de Neuchâtel ou d'un autre vin blanc pétillant,
- 1 gousse d'ail,
- un peu de fécule de pommes de terre,
- un peu de kirsch,
- à volonté, poivre et muscade.

Préparation :

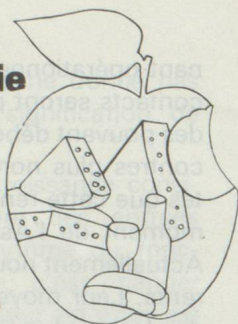
Frotter d'ail un caquelon ou une cocotte à manche de Porrentruy, y chauffer le vin avant d'ajouter le fromage coupé en petits morceaux et amener à ébullition sans cesser de remuer. Ajouter la fécule de pommes de terre délayée dans un peu de vin et, à volonté, le poivre moulu et la muscade râpée. Après quelques minutes, la fondue s'est épaissie et peut être apportée à table toujours dans son caquelon. La poser à table sur une lampe à alcool ou toute autre flamme pour que la fondue soit maintenue en ébullition pendant toute la durée du repas. Tous les convives mangent dans le même plat. On pique un morceau de pain à sa fourchette et on le trempe dans la fondue en remuant avant de la porter directement à la bouche.

Tartelettes au fromage à la neuchâteloise

Ingrédients :

pour la pâte (env. 16 tartelettes)

- 200 g de farine,
- 1 tasse de peau de lait ou 60 g de beurre,
- 1 prise de sel.



Masse :

- 250 g de fromage moitié gruyère, moitié Emmenthal,
- 2 œufs,
- 2 dl de lait.

Préparation :

Travailler les ingrédients indiqués en une pâte délicate et la laisser reposer 1/4 h. au froid. L'abaisser assez fin et en foncer des moules à tartelettes. Mélanger fromage, œufs et lait en une masse dont on remplira à moitié les moules. Cuire au four à bonne chaleur et servir chaud.

Laitues à la neuchâteloise

Laver, sans les couper 6 têtes de laitue avant de les cuire 1 1/4 heure dans une grande casserole avec un peu de graisse (de préférence du saindoux), du sel, du poivre, un peu d'eau et du lard fumé. Passé ce temps, poser une saucisse neuchâteloise sur les laitues et laisser mijoter encore 3/4 d'heure. Dans le canton de Neuchâtel, les haricots verts sont préparés de la même manière.

Salade d'oignons

Couper 500 g d'oignons en tranches horizontale de 1 cm d'épaisseur et les faire dorer jaunes dans beaucoup de graisse. Retirer les oignons, les mélanger avec du sel, 1 cuillerée à soupe de farine et 2 cuillerées à soupe de vinaigre et les remettre à cuire dans la graisse. La salade d'oignons se mange chaude avec des pommes de terre bouillies.

Sèche au vin

Foncer de pâte brisée une feuille à gâteau de 30 cm de diamètre en veillant à ce que le bord soit bien recouvert de pâte sur toute la hauteur du pourtour. Piquer le fond de la pâte avec la fourchette, saupoudrer finement d'une grosse cuillerée à soupe de farine mélangée de sucre. Arroser ce sucre de 2 dl de vin blanc. Saupoudrer de cannelle et parsemer de flocons de beurre. Attention ! Le vin ne doit pas déborder de la pâte. La sèche au vin doit être cuite au four très chaud.



SCHAFFHOUSE

Schlatterer Rickli - Pâtisserie de Schleitheim

Ingrédients :

- 30 œufs,

- 1 1/2 kg de sucre
- un peu de sel,
- 1 dl de kirsch,
- le zeste râpé de 2 citrons,
- 1 1/2 kg de beurre,
- 4-4 1/2 kg de farine (pour l'usage domestique courant, un dixième de ces quantités suffit) ;
- graisse pour friture.

Préparation :

Commencer par bien mélanger les œufs et le sucre, ajouter sel, kirsch, zeste de citron et env. 1 kg de farine, puis incorporer le beurre battu moussieux et enfin, cuillerée par cuillerée, le reste de farine. Laisser reposer cette pâte pendant la nuit. Le lendemain, l'abaisser portion par portion à 5 mm d'épaisseur et y découper à la roulette des carrés de 8 x 9 cm. Dans chacun de ces carrés de pâte, faire 4 entailles avec la roulette de manière à former 5 bandes tenues ensemble par un bord intact de 2 cm de largeur tout autour du carré. Sans toucher la bande du milieu qui reste bien plate, étirer un peu celles de chaque côté pour l'entrelacer avec le bord extérieur correspondant et former un joli motif. On obtient ainsi un « rickli » que l'on fait cuire brun-doré à la grande friture et que l'on saupoudre ensuite de sucre.

A Schleitheim, il n'y a pas de mariage, ni d'occasion solennelle sans « ricklis » et il n'est pas rare que, dans un ménage, on fasse, pour un mariage, deux ou trois fois les quantités indiquées ci-dessus, surtout si l'on convie, le deuxième jour, une centaine de dames à ce que l'on appelle le « café de noces ».

Schublings en croûte - spécialité de la Saint-Silvestre

Abaisser une pâte feuilletée ou brisée et y découper des morceaux allongés à la mesure des schublings que l'on peut commander à son boucher encore plus longs que de coutume. Les schublings sont enveloppés de pâte par deux ensemble à la fois avant de passer ensuite à la friture. Servir très chaud.

Pfueserli

Faire fondre 30 g de beurre dans 2 dl de lait chaud à mélanger ensuite avec 3-4 cuillerées à soupe de farine. Saler cette pâte et lui incorporer 2-3 blancs d'œufs battus en neige. A la cuiller, prélever des morceaux gros comme une noix dans cette pâte et les faire colorer jaune-brun à la grande friture. Cette spécialité se prête fort bien comme garniture de légumes.