

**Zeitschrift:** Suisse magazine = Swiss magazine  
**Herausgeber:** Suisse magazine  
**Band:** - (2013)  
**Heft:** 289-290

**Artikel:** Un repas thurgovien : entrée, plat, dessert!  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-849380>

### **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.](#)

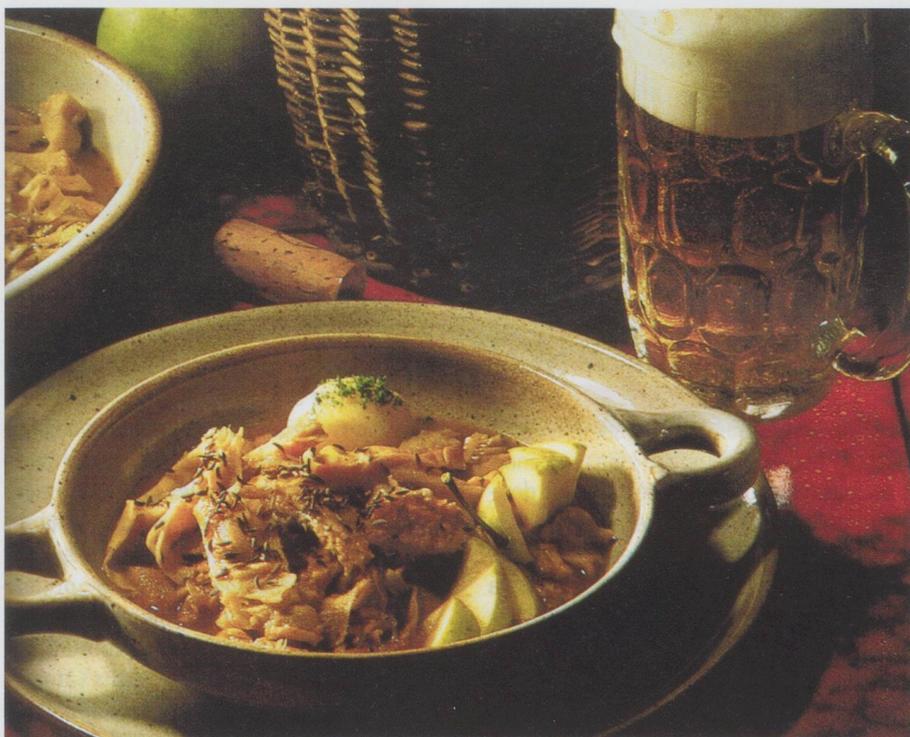
**Download PDF:** 14.03.2025

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

GASTRONOMIE

# Un repas thurgovien

Entrée, plat, dessert !



Les tripes de Thurgovie

## Soupe thurgovienne à la pomme de terre

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 1 h 15 min

**Ingrédients :** 1,2 l de bouillon de bœuf, 150 g de pommes de terre crues râpées, 100 g de choux blancs en julienne, 20 g de saindoux, 30 g de céleri-branche coupé fin, 50 g d'oignons hachés, 150 g de lardons, sel, poivre, noix de muscade pour assaisonnement, persil, ciboulette, marjolaine hachés.

**Préparation :** Porter à ébullition le bouillon. Ajouter les pommes de terre, les choux, la marjolaine et le céleri. Assaisonner. Laisser cuire durant 45 min. Faire suer les lardons et les oignons séparément au saindoux et verser sur le potage. Saupoudrer de persil et de ciboulette.

## Tripes de Thurgovie

On ne compte plus les régions ayant leur façon bien à elles d'accommoder les tripes dont se régalaient déjà François Rabelais. Zurich, Schaffhouse et Neuchâtel notamment détiennent des recettes réputées. L'originalité de celle que propose la Thurgovie, surnommée l'Inde du cidre, tient à la présence de jus de pommes fermenté.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 45 min.

**Ingrédients :** 800 g de tripes précuites en grosse julienne, 100 g d'oignons hachés, 1 à 2 gousses d'ail hachées, 2 dl de fond brun clair, 2 dl de cidre de pommes, 20 g de beurre, 1,5 pomme (à cidre si possible) pochée, sel, poivre, cumin (10-20 g), le jus d'un demi-citron.

**Préparation :** Faire suer les oignons et l'ail au beurre. Ajouter les tripes et laisser suer 5 min. Déglacer au cidre. Mouiller au fond brun. Assaisonner. Laisser mijoter 30 min. 5 min avant de servir, ajouter le cumin et le jus de citron. Dresser dans une casserole rustique avec quartiers de pommes fruits et pommes au bouillon.

Boissons recommandées : bière, fendant ou rosé de Romandie.

## Tarte aux pommes

De véritables forêts d'arbres fruitiers recouvrent le canton de Thurgovie, fort charmant au printemps dans son manteau de fleurs. Reine des vergers, la pomme ne sert pas uniquement à faire le cidre dont les autochtones tirent une légitime fierté. On la retrouve dans ce gâteau qui constitue le dessert par excellence dans ce magnifique pays de collines arrondies et de petites vallées.

Pour 8 personnes. Temps de préparation : 1 h.

**Ingrédients :** 125 g de beurre, 125 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, le jus d'un demi-citron, 200 g de farine, 5 g de poudre à lever, 2 blancs d'œufs en neige, 500 g de pommes fruits, 60 g de sucre pour les pommes.

**Préparation :** Faire mousser le beurre et le sucre. Ajouter les jaunes et le jus de citron. Incorporer la farine et la poudre à lever, ainsi que les blancs d'œufs en neige. Verser cette masse dans un moule à tourte beurré et fariné de 24 cm de diamètre. Partager les pommes, découper dans chaque moitié de fines lamelles mais de telle sorte qu'elles restent assemblées. Tremper ces pommes (lamelles retenues ensemble) dans le sucre et les enfoncer un peu dans la masse, partie sucrée de la pomme vers le haut. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 40 min.

Boisson recommandée : alcool de pommes. ■

Pro Gastronomie, une Fondation Nestlé