

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Band: - (2014)
Heft: 299-300

Artikel: En Appenzell
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849330>

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: 22.11.2024

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



Quenelles au fromage.

Quenelles au fromage

Ingrédients : 150 g de fromage d'Appenzell râpé, 2 dl de lait, 250 g de farine blanche, une cuillère à café de poudre à lever ou levure chimique, 2 dl de bière blonde, 4 œufs, jaunes et blancs séparés, 1 pincée de sel, huile pour frire.

Préparation : Faire chauffer le lait, ajouter le fromage d'Appenzell et le faire fondre en remuant constamment. Laisser refroidir. Mélanger la farine et la levure chimique et l'ajouter à la masse de fromage, ainsi que la bière. Incorporer un à un les jaunes d'œufs à la masse. Batta les blancs en neige avec un peu de sel et les incorporer à la masse. Faire chauffer l'huile à frire à environ 180 °C. Transvaser la masse dans un sac à douille. Presser des portions directement dans l'huile chaude et les frire, bien dorées. Alors déposer les quenelles sur du papier de ménage et les servir chaudes. Ne pas les cuire trop longtemps, pour éviter qu'elles ne deviennent amères.

Conseil : Servir avec une salade de choux.



Gâteau épiced au miel.

Gâteau épiced au miel

Pour 8-10 personnes. Temps de préparation : 1 h.

Ingrédients : 200 g de miel coulant, 200 g de sucre, 500 g de farine bise, 20 g de beurre, 1 dl de lait, 1 œuf, 15 g de poudre à lever, une pincée de cannelle en poudre, 10 g de clous de girofle en poudre, muscade et cardamome.

Préparation : Faire fondre dans une bassine en cuivre le miel (au bain-marie ou à feu doux). Séparément, chauffer le lait et le sucre. Ajouter au miel le lait et le sucre et mélanger à feu doux. Laisser refroidir. Dans une autre bassine, mettre la farine, ajouter le mélange de miel et lait et les autres ingrédients. Travailler le tout comme une pâte jusqu'à consistance assez ferme. Sur une plaque de pâtisserie beurrée, préparer un fond avec la masse de 22-24 cm de diamètre et de 3,5 cm de hauteur. Avec un pinceau, badigeonner avec du lait. Faire des dessins (motifs) avec une fourchette. Cuire au four, 30 min à 180 °C, vérifier la cuisson avec une aiguille.

Soupe aux oignons, cumin et croûtons

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 15-20 min.

Ingrédients : 1,5 l de bouillon de bœuf, 60 g de beurre, 150 g d'oignons émincés, 5-10 g de cumin selon goût, 20 g de ciboulette ciselée, 100 g de croûtons de pain paysan, sel, poivre.

Préparation : Faire suer les oignons et le cumin dans la moitié du beurre. Colorer légèrement. Mouiller au bouillon. Ajouter la ciboulette (en garder une pincée pour garnir au moment de servir). Laisser bouillir environ 5 min. Vérifier l'assaisonnement. Servir avec les croûtons préalablement dorés dans l'autre moitié du beurre. Parsemer de la ciboulette au moment de servir. **Remarque :** Servir dans une vaisselle rustique. ■