

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2014)
Heft: 301-302

Artikel: Dégustez l'Argovie
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849335>

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>

Dégustez l'Argovie

Jarret de veau à l'argovienne

En tant que tel, le jarret de veau est un plat sans frontières. Sans doute moins connu que l'« osso buco » du Tessin, le mets proposé par les Argoviens est spécifique par son apprêt qui sollicite la participation du pruneau et de la carotte, oriflammes de l'agriculture locale. Ces deux produits dont il n'est *a priori* pas évident qu'ils puissent former un couple harmonieux trouvent ici une utilisation originale.

Pour 3-4 personnes. Temps de préparation : 2 h.

Ingrédients : un jarret de veau, 100 g de pruneaux secs, 100 g de carottes en julienne, 100 g de petits oignons, 60 g de mirepoix¹, 50 g de purée de tomates, 60 g de beurre, 1 dl de vin blanc sec, 2 dl de fond brun, persil haché, huile pour rôtir, sel, poivre.

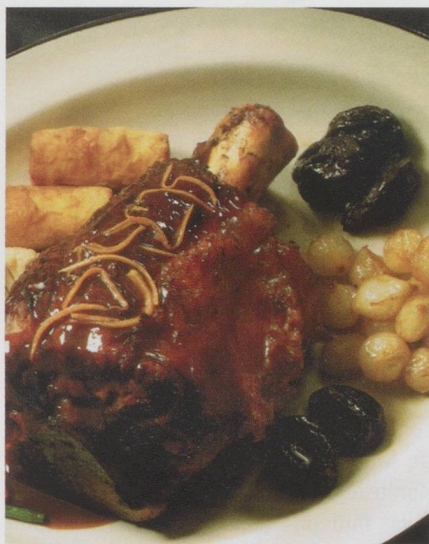
Préparation : Colorer le jarret dans une casserole. Ajouter la mirepoix et bien la faire suer. Ajouter la purée de tomates. Déglacer au vin blanc. Laisser réduire. Mouiller au fond brun. Laisser mijoter environ 40 min. Faire tremper les pruneaux environ 10 min dans un sirop chaud. Glacer les petits oignons. Faire suer la julienne de carottes. Retirer le jarret. Passer le fond, vérifier l'assaisonnement. Napper et garnir avec pruneaux, julienne de carottes, oignons et persil haché.

Remarque : Peut se faire avec le jarret coupé en rondelles. Servir en garniture une petite jardinière de légumes et des pommes croquettes, par exemple.

Boisson accompagnante : Pinot noir de Zurich.

Tourte aux carottes

La culture des légumes est en grande partie à l'origine de l'intense activité industrielle du canton d'Argovie, dans le domaine des conserves. Ici, la carotte (*Rüebli* en suisse alémanique) est reine et semble être douée



Jarret de veau à l'argovienne.

du don d'ubiquité puisqu'on la retrouve jusque dans les desserts. La tourte aux carottes est un classique dont la réputation a depuis longtemps franchi les frontières cantonales. D'aucuns avancent qu'elle est meilleure après deux jours, la carotte prévenant le dessèchement.

Pour 10-12 personnes. Temps de préparation : 1 h 30 min.

Ingrédients : 5 jaunes d'œufs, 300 g de sucre, zeste de 2 citrons râpés, 300 g d'amandes moulues, 300 g de carottes râpées fines, 75 g de féculé, une pincée de cannelle en poudre, une prise de girofle en poudre, 10 g de poudre à lever, 5 blancs d'œufs en neige, une pincée de sel, 30 g de gelée d'abricots, 1 citron (jus), 0,5 dl de kirsch.

Préparation : Faire mousser les jaunes d'œufs avec sucre, jus de citron et zeste de citron. Ajouter les carottes râpées et les amandes. Ajouter féculé, cannelle, poudre de girofle et poudre à lever, toujours en mélangeant. Ajouter ensuite le kirsch. Incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige. Cuire au four pendant 60 min à 180 °C dans un cercle de 24 cm de dia-



Tourte aux carottes.

mètre et 5 cm de haut. Badigeonner à l'abricot. Glacer au fondant tiède très clair. Décorer de petites carottes en masepain.

Biscuits à l'anis de Baden

Pour 30 personnes. Temps de préparation : 2 h 30 min.

Ingrédients : 500 g de sucre glace, 6 œufs entiers, 7 cl d'eau, 650 g de farine fleur, une prise de sel, 35 g d'anis en grains.

Préparation : Chauffer légèrement les œufs, le sucre et l'eau. Fouetter au ruban (consistance lisse et ferme). Ajouter les grains d'anis, la farine et le sel, incorporer délicatement. Laisser reposer 45 min. Former des rouleaux de la grosseur d'un doigt. Découper des morceaux de 5 cm de long. Les inciser au-dessus 3 à 4 fois en forme de crête. Replier un peu les extrémités en forme de croissants. Disposer sur une plaque beurrée et farinée. Les laisser sécher pendant 2 h. Cuire au four à 170-180 °C pendant 7 à 10 min.

Boisson accompagnante : thé ou café. ■

1. Mélange de carottes, oignons, céleri taillés en gros dés.