

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2015)
Heft: 309-310

Artikel: Une assiette genevoise
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849277>

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.](#)

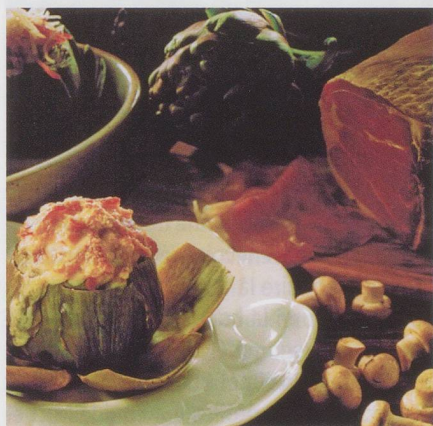
Terms of use

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: 29.03.2025

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

Une assiette genevoise



Artichauts farcis

Artichauts farcis

Pour 4 personnes. Temps de préparation et de cuisson : 1 h.

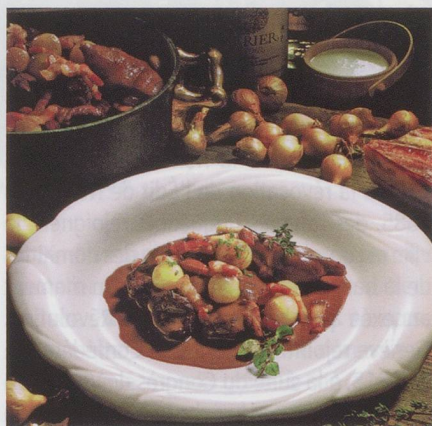
Ingrédients : 4 gros artichauts, 150 g de champignons de couche, 150 g de jambon cru des Grisons en julienne, 1,5 dl de crème double, 30 g de gruyère râpé, 30 g de beurre, 1 citron en tranche (pour la cuisson des artichauts), sel, poivre.

Préparation : Éplucher et tourner les artichauts. Les cuire dans un blanc¹ en les conservant croquants. Émincer les champignons crus. Les faire suer au beurre. Y ajouter la crème et le poivre (pas de sel). Mélanger le tout en une farce compacte, incorporer la julienne de jambon cru. Vider le centre des artichauts et les remplir avec cet appareil bien chaud. Saupoudrer de gruyère et gratiner à la salamandre.

Remarque : Maintenez les artichauts légèrement croquants. Boisson accompagnante : Perlan (vin blanc).

Fricassée de porc à la genevoise

Tuer un porc fut longtemps considéré comme un événement pour lequel on se réjouissait plusieurs semaines dans la campagne genevoise. Car à la clé de ce rite qui n'intervenait que quelquefois dans l'année, se trouvait toujours cette savoureuse fricassée. Et on la fêtait comme il se doit.



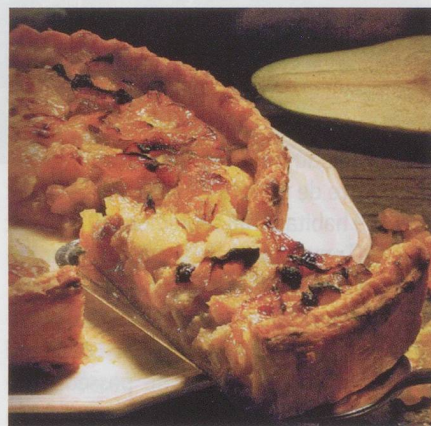
Fricassée de porc à la genevoise

Pour 5 personnes. Temps de préparation et de cuisson : 1 h 30 min.

Ingrédients : 800 g de sauté de porc (épaule), 1 pied de porc, 100 g de lard fumé, 200 g de petits oignons, 2 dl de crème, 25 cl de marc ou cognac, huile et saindoux. Marinade : 1 l de vin rouge (gamay genevois), 5 g de baies de genièvre, 150 g de mirepoix², marjolaine, thym, sel et poivre.

Préparation : Faire mariner la viande durant 48 h au moins au frigo en retournant de temps en temps. Égoutter et essuyer la viande. La faire sauter vivement à l'huile et au saindoux avec le pied de porc. Ajouter la mirepoix égouttée. Déglacer d'un peu de vin rouge et mouiller avec la marinade. Braiser au four durant une heure. Faire suer les lardons, blanchir les petits oignons et les garder au chaud. Sortir les morceaux de viande. Réduire la sauce si nécessaire et la finir avec l'alcool et la crème. Verser la sauce sur la viande et garnir avec les petits oignons, les lardons et la chair du pied de porc coupée en morceaux. Boisson accompagnante : Pinot noir de Genève.

Pour accompagner cette fricassée, vous pouvez préparer une autre spécialité genevoise, le gratin de cardons. Faute de place, nous ne pouvons pas vous la présenter ici, mais vous trouverez la recette sur notre blog : <http://blog.suissemagazine.com>



Tarte aux poires à la genevoise

Tarte aux poires à la genevoise

La commémoration de l'Escalade (voir page suivante) donne lieu chaque année à Genève à des réjouissances et des banquets à la réussite desquels contribuent différentes spécialités telle cette tarte aux poires.

Pour 6-8 personnes. Temps de préparation et de cuisson : 1 h.

Ingrédients : 300 g de pâte brisée ou feuilletée, 20 g de farine, 30 g de sucre, cannelle en poudre, 8 poires mûres, pelées et émincées, en lamelles, 100 g de citronnat et orangeat coupés en petits dés, 100 g de raisins secs, 1 dl de vin blanc, 0,25 dl d'huile de noix, 40 g de sucre brut (brun), 1 dl de crème.

Préparation : Foncer un moule à gâteau avec la pâte (24 cm de diamètre), piquer. Mélanger sucre, cannelle et farine et saupoudrer le fond avec cette préparation. Mélanger les lamelles de poires avec le citronnat, l'orangeat, les raisins et l'huile de noix et étendre cette préparation sur la pâte. Humecter avec le vin blanc (tout ou partie selon le jus rendu par les poires). Saupoudrer de sucre brun. Ajouter la crème. Cuire au four à 220°C pendant 30 à 35 min. démouler à froid après avoir décollé les bords si nécessaire. Boisson accompagnante : Malvoisie (vin de dessert du Valais). ■

¹ Le blanc (mélange de farine, huile, citron ou vinaigre, sel et eau) remplace l'eau de cuisson de certains légumes et abats blancs qui risqueraient de noircir.

² Mélange de carottes, oignons, céleri taillés en gros dés.