

La cuisine d'hiver

des paysannes suisses



PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.



www.agriculture.ch



Nous, paysannes suisses,


vous invitons cordialement dans nos cuisines pour y découvrir nos recettes de saison élaborées avec des produits de la ferme ou de la région.

Grâce à cette petite brochure, vous trouverez des idées pour la saison froide, tirées de la tradition paysanne de douze cantons suisses. Simples à réaliser, ces recettes feront plaisir à votre famille.

En cuisinant des mets de saison avec les produits de votre région, vous contribuerez à préserver l'agriculture de proximité et à maintenir un espace rural animé. Et vous protégerez la nature – car les denrées alimentaires suisses sont produites dans le respect de l'environnement et ne sont acheminées que sur de courtes distances.

En partageant nos recettes avec vous, nous espérons ouvrir un dialogue qui pourra, si vous le souhaitez, se poursuivre à la ferme, au jardin ou au marché.

Les paysannes suisses.



Cuisiner avec les paysannes suisses

ZH	Soupe à la courge à la mode zurichoise	6
	La courge	8
UR	Potée uranaise de mouton aux choux	10
	Viande de mouton et d'agneau	12
VD	Papet vaudois	14
	Saucisse aux choux IGP et autres spécialités	16
FR	Côtelette d'agneau	
	à la mode fribourgeoise	18
	La Poire à Botzi AOP	20
NW	Macaronis de l'alpe	
	à la mode de Nidwald	22
	Le fromage d'alpage	24
TG	Dessert thurgovien aux pommes	26
	La pomme	28
GR	Soupe à l'orge des Grisons	30
	L'orge	32

SH	Emincé et knöpfli	
	à la mode de Schaffhouse	34
	L'œuf	36
GL	Gâteau glaronais aux poireaux	
	et schabziger	38
	Le schabziger	40
GE	Rôti de porc à la mode de Genève	42
	Le vin suisse	44
SZ	Fricandeaux à la mode de Schwyz	46
	Viande de bœuf	48
BE	Crème caramel bernoise	
	(Brönnti Creme)	50
	Le sucre	52
	Fruits et légumes suisses de saison	54

Soupe à la courge à la mode zurichoise

Astrid Berweger, Effretikon ZH

Ingrédients

1 CS de beurre à rôtir

1 oignon haché

1 gousse d'ail pressée

1–2 CC de curry

800 g de courge (par exemple 400 g de
potimarron et 400 g musquée de Provence)

6 dl de bouillon

1,5 dl de demi-crème

Poivre

1 rasade de cognac, selon les goûts



Préparation Faire fondre le **beurre** dans une casserole. Ajouter l'**oignon**, l'**ail** et le **curry**, étuver. Ajouter la **courge** coupée en petits dés, étuver et déglacer avec le bouillon. Laisser mijoter 20 à 30 minutes à petit feu jusqu'à ce que la courge soit tendre. Ecraser la courge et la réduire en purée. Ajouter la **demi-crème**. Goûter, rectifier l'assaisonnement. Parfumer la soupe avec le **cognac** qui apporte une note particulièrement raffinée.



La courge – un plaisir pour l'œil et le palais

De nos jours, les courges sont cultivées en grande quantité dans toute la Suisse. Grâce en soient rendues aux Mayas et aux Aztèques qui les cultivaient en Amérique du sud et aux marins espagnols et portugais qui ont apporté en Europe ces baies géantes hautes en couleurs! Considérée tout d'abord comme fourrage pour les animaux, la courge n'était servie qu'à la table des pauvres et avait quasi disparu de nos menus au siècle dernier.



Aujourd'hui, les gourmets ont redécouvert la courge et les multiples façons de l'apprêter. En tant que denrée culinaire de choix, elle a sa place sur les cartes les plus renommées.

La diversité des couleurs et des formes de la courge est énorme et va des quelques centimètres de la «Jack be little» pesant environ 200 grammes, à la ronde «Rouge vif d'Etampes» qui affiche 20 kg sur la balance. On distingue les courges d'hiver et les courges d'été, parmi lesquelles figurent également la courgette et le pâtisson. L'huile de pépin de courge a une saveur particulièrement délicate qui apporte à la soupe une note finale appréciée.



Potée uranaise de mouton aux choux

Paula Zurfluh, Isenthal UR

Ingrédients

800 g de ragoût de mouton

Sel, poivre

3 dl de sauce brune liée

1 oignon

1 feuille de laurier

2 clous de girofle

1 gousse d'ail

800 g de choux



Préparation Placer le **ragoût** dans un plat et mettre au four. Laisser la viande prendre une belle couleur brune et verser la **sauce liée**. Ajouter la **feuille de laurier** et l'**oignon** piqueté de clous de **girofle**. Laisser cuire la viande environ 50 minutes. Couper le **chou** en tranches de 2 cm d'épaisseur et étuver légèrement jusqu'à coloration brun clair. Ajouter le chou à la viande et laisser cuire environ 10 minutes. Goûter, rectifier l'assaisonnement. Servie avec des pommes de terre à l'eau, cette potée est un mets typique des fêtes locales (Chilbi) dans le canton d'Uri.



Viande de mouton et d'agneau – une délicatesse régionale

La viande d'agneau connaît une popularité croissante et figure volontiers au menu des gourmets. Ce terme recouvre en fait une viande de mouton âgé de moins d'un an. Dans notre pays, la consommation annuelle atteint en moyenne 1,2 kg par habitant, et la tendance est à la hausse. Le thym, le romarin et l'ail sont des épices particulièrement en harmonie avec la viande d'agneau.

Les paysans suisses élèvent quelque 400 000 moutons, dont la moitié passent l'été à l'alpage. Beaucoup sont gardés à la montagne et pâturent sur les pentes abruptes où les bovins ne s'aventurent pas. Ils se contentent de fourrage grossier. S'ils ont accès à une étable ou à un abri, ils peuvent passer toute l'année en plein air car ils supportent le froid sans problème.

Pour les éleveurs de moutons, la production de viande a une bien plus grande importance que

celle du lait. Quant à la laine, il y a un regain d'intérêt pour son utilisation, notamment dans l'habillement et pour la fabrication de matériaux d'isolation. Les principales races indigènes sont le Blanc des Alpes et le Brun noir du pays. Les races à viande Tête brune du pays (Oxford), Nez noir du Valais et Charolais suisse sont également élevées dans notre pays.



Papet vaudois

Barbara Mange, Senarclens VD

Ingrédients

- 4 poireaux coupés en tronçons de 2 cm
- 1 pincée de sel
- 1 noix de beurre à rôtir
- 2 dl de chasselas vaudois
- 1 dl de bouillon
- 6 pommes de terre coupées en dés
- 1 tour de moulin à poivre
- 1 dl de crème
- 2 saucisses aux choux





Préparation Faire blanchir les **poireaux** 10 minutes dans de l'eau salée bouillante. Egoutter et étuver dans le **beurre à rôtir**. Déglacer avec le **chasselas**. Verser le **bouillon**, ajouter les **dés de pommes de terre**, **saler**, **poivrer**. Poser dessus les **saucisses aux choux** et faire cuire le tout à feu doux pendant 40 minutes. Affiner avec la **crème**, goûter, rectifier l'assaisonnement et dresser les saucisses sur les légumes dans le plat de service.

Saucisse aux choux IGP et autres spécialités

Les Vaudois raffolent de leur traditionnelle «saucisse aux choux». Mais qui a eu le premier l'idée d'ajouter du chou à de la chair à saucisse? Selon la légende, l'empereur d'Allemagne a séjourné en Pays de Vaud au IXe siècle. Comme il y avait restriction de viande et de saucisses, des cuisiniers ingénieux ont décidé de mélanger la chair à saucisse avec du chou blanc et de cuire ces saucisses avec des poireaux et des pommes de terre.

La traditionnelle saucisse aux choux vaudoise bénéficie aujourd'hui d'une indication géographique protégée (IGP). Saucisson et boutefas vaudois sont d'autres spécialités de saucisses vaudoises qui comptent toujours plus d'amateurs outre-Sarine. Ces savoureuses saucisses fumées font merveille pendant les froides journées d'hiver.



Notre pays offre un choix de plus de 400 sortes de saucisses – le chiffre non officiel est certainement plus élevé. La saucisse fait partie intégrante de l'art culinaire suisse et sa diversité enrichit les menus de toutes les régions.



Côtelettes d'agneau avec Poires à Botzi AOP

Antonia Schneuwly, Bösingén FR

Ingrédients

12 Poires à Botzi AOP

5 CS de sucre

4 dl d'eau

8 à 12 côtelettes d'agneau

Sel, poivre

2 gousses d'ail pressées

3 CS de beurre à rôtir

Quelques brins de thym

2 dl de vin rouge





Préparation Oter le mouchet des **poires**. Dans une casserole, caraméliser le **sucré**, déglacer avec un peu d'**eau**. Déposer les poires queue en haut, couvrir, cuire 1 h à petit feu. Oter le couvercle, laisser le sirop s'épaissir. Assaisonner les **côtelettes** avec le **poivre**, le **sel** et l'**ail**. Les faire revenir dans le **beurre à rôtir**. Réserver au chaud. Etuver le **thym**, déglacer au **vin rouge**, goûter, rectifier l'assaisonnement, porter brièvement à ébullition. Le temps de cuisson est réduit d'un quart si on utilise des poires en conserve.



La Poire à Botzi AOP

En Suisse, la consommation annuelle de poires est de 3,3 kg par habitant. Les surfaces consacrées à cette culture s'élèvent à 900 hectares. Deux tiers des fruits sont commercialisés comme fruits de table. Le reste est transformé en jus, poires séchées et concentré de poires.

Peu caloriques, les poires contiennent un grand nombre de vitamines et de sels minéraux. De saveurs et de consistances différentes selon les variétés, elles sont appropriées à la préparation de toutes sortes de mets.

Petites et douces, les Poires à Botzi AOP ne sauraient manquer à une table de fête fribourgeoise. Un seul bourgeon donne de 3 à 5 poires. On les cuit dans un sirop de caramel. Elles accompagnent essentiellement des plats de viande d'agneau. La poire à Botzi a été le premier fruit suisse à bénéficier d'une AOP (Appellation d'origine protégée). Ce sont les mercenaires fribourgeois qui l'ont apportée dans notre pays il y a environ 300 ans.

Macaronis de l'alpe à la mode de Nidwald

Agnes Waser, Stans NW

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre à chair ferme, détaillées en dés
- 400 g de macaronis ou de grosses cornettes
- 200 g de fromage d'alpage râpé
- 3 dl de demi-crème
- 1 CS de beurre à rôtir
- 2 oignons émincés
- Poivre (facultatif)



Préparation Faire cuire les **pommes de terre** 3 minutes dans de l'eau salée. Ajouter les **macaronis**, les cuire al dente, verser dans une passoire et égoutter. Remettre dans la marmite en ajoutant le **fromage**. Faire chauffer la **demi-crème**, verser sur la préparation. Faire dorer les **oignons** dans le **beurre à rôtir**, les répartir sur les assiettes au moment de servir. Ce plat peut être accompagné de compote de pommes ou de tranches de pommes.

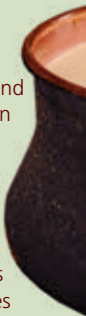


Le fromage d'alpage – un délice venu d'en haut

Le fromage d'alpage est fabriqué avec du lait de vaches ayant brouté l'herbe savoureuse et aromatique des pâturages alpins. Le lait est travaillé et transformé en fromage directement sur l'alpe.

Toute la diversité des Alpes et de ses prairies se reflète dans les fromages d'alpage. Chacun est unique. Le fromage d'alpage des Grisons a une saveur différente de celui du Pays d'Enhaut ou du fromage à pâte dure de l'Oberland bernois.

Le fromage d'alpage est fabriqué avec grand soin pendant la période d'estivage. Chacun porte la signature de l'alpage où il a été fabriqué. Ces fromages sont particulièrement riches en Omega 3 et leur qualité est exceptionnelle. Le fromage d'alpage «L'Etivaz» a été la première AOP suisse inscrite au registre fédéral des appellations d'origines et des indications géographiques en 2000.





Dessert thurgovien aux pommes

Manuela Schenk, Ottoberg TG

Ingrédients

500 g de séré

100 g de sucre

3 dl de crème Chantilly

1 citron (zeste et jus)

4 pommes mûres

30 g de sucre

1 dl de jus de pommes

1 CS de jus de citron ou 2 CS de Thur-
gados

(eau-de-vie de pomme thurgovienne)

Chocolat en poudre



Préparation Mélanger le **séré**, le **sucré** et la **crème Chantilly** avec le **zeste de citron**. Réserver la crème. Couper les **pommes** non pelées en fines tranches, les mélanger avec le **sucré**, le **jus de pomme** et le **jus de citron** ou le **Thurgados**. Répartir les pommes dans de petits moules ou les placer dans un grand moule plat. Napper de crème. Découper un **chablon** en forme de **pomme** et saupoudrer le dessert de **poudre de chocolat**.



La pomme – à chaque gourmet sa variété

Croquante, savoureuse, la pomme est le fruit le plus apprécié dans notre pays. La consommation annuelle atteint 15,8 kg par habitant. Ce fruit, le plus anciennement cultivé sur la Terre, est à la fois symbole d'amour, de beauté et de fécondité.

Aux anciennes variétés s'ajoutent régulièrement de nouvelles: douces, acidulées, colorées, de belle apparence et résistantes aux maladies. Entre le début de la recherche et l'apparition d'une nouvelle variété sur le marché, 20 ans peuvent s'écouler.

Croquer la pomme fraîchement cueillie sur l'arbre est certes un grand plaisir mais, ce fruit se conservant facilement, on peut en manger toute l'année. Il fait également nos délices séché, en jus, voire en eau-de-vie. La plupart des pommes de table proviennent aujourd'hui de vergers à basse ou moyenne tige. Les fruits des arbres à haute tige servent avant tout à la fabrication de jus de pommes ou de cidre.



Soupe à l'orge des Grisons

Gundi Demarmels, Pignia GR

Ingrédients

150 g d'orge perlé
1 noix de beurre à rôtir
1 oignon
1 petit poireau
1 petit céleri
2 petites carottes
¼ chou vert ou blanc
1½ l d'eau
300 g de lard fumé
Poivre, bouillon





Préparation Mettre l'**orge perlé** à tremper pendant la nuit. Couper finement l'oignon, le poireau, le céleri, les carottes et le chou. Etuver brièvement les **légumes** dans le beurre à rôtir, déglacer à l'eau. Ajouter le **lard fumé**. Laisser mijoter la soupe deux heures à petit feu, (ou, plus rapidement, dans une marmite à vapeur), goûter, rectifier l'assaisonnement. Servir le lard à part ou le couper en dés et les ajouter à la soupe.

L'orge – une céréale antique

Originnaire du Proche-Orient, l'orge est la plus ancienne céréale cultivée (10 000 ans!). On reconnaît les cultures d'orge à leurs épis aux longs panicules (barbes). L'orge supporte un climat rude et mûrit en une petite centaine de jours. Elle peut donc être cultivée en altitude et dans les régions septentrionales. On distingue l'orge d'hiver, qui est principalement un fourrage idéal pour les animaux, et l'orge de printemps, essentiellement destinée à la fabrication de la bière.

On consomme les grains d'orge mondés (complets) ou perlés (polis et sans germe). Aux Grisons, l'orge entre dans la composition de soupes savoureuses. Certes, le travail nécessaire à sa préparation mérite la reconnaissance des convives. Cependant, lorsque l'orge a été trempée au préalable durant la nuit, il ne reste plus qu'à faire rissoler les légumes et à préparer la viande. Mise à cuire dans une marmite à vapeur, la soupe est alors prête à être servie en une demi-heure.



Emincé et knöpfli à la mode de Schaffhouse

Lilo Schlatter, Beringen SH

Ingrédients

600 g d'émincé de bœuf,
chevreuil ou daim

1 noix de beurre à rôtir

½ CC de sel

Poivre, paprika, thym, petits oignons
ou oignons grelots (facultatif)

2 CS de purée de tomate

3 dl de pinot noir de Schaffhouse

2 dl de bouillon

1 poignée de bolets séchés mis
préalablement à tremper

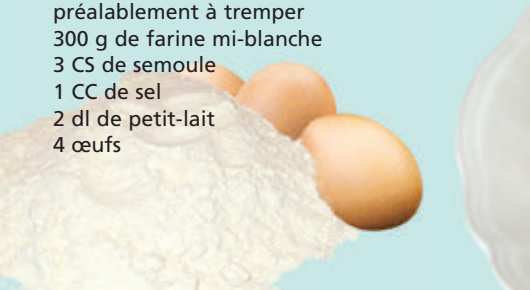
300 g de farine mi-blanche

3 CS de semoule

1 CC de sel

2 dl de petit-lait

4 œufs



Préparation Viande Faire revenir la viande dans le **beurre à rôtir**, assaisonner. Ajouter **oignons** et **purée de tomate**, déglacer au **pinot noir**, ajouter **bouillon** et **bolets**. Cuire environ 40 minutes, goûter, rectifier l'assaisonnement. **Knöpfli** Mélanger **farine**, **semoule**, **sel**, **petit-lait** et **œufs** pour obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 1 heure. Façonner des knöpfli à l'aide d'une passoire à knöpfli ou étaler la pâte par portions sur une planche mouillée et faire tomber de fines lanières dans l'eau bouillante. Cuire dans l'eau bouillante, égoutter. Faire dorer, dresser, garnir avec du chou rouge et des quartiers de pommes





A poule heureuse, œuf sain

L'œuf, un des aliments les plus sains, contient des protéines de haute valeur, beaucoup de vitamines, des oligoéléments et des graisses insaturées. Partie prenante d'une cuisine saine et légère, il entre dans une vaste palette de mets allant des gratins aux desserts en passant par les plats végétariens.

Lors de l'achat, il s'agit d'être attentif à son origine. Qui achète un œuf suisse s'assure que la pondeuse est détenue selon les règles de l'art, dans le respect du bien-être des animaux et des besoins de l'espèce. La poule peut picorer, s'ébattre et s'envoler, elle dispose de perchoirs situés à différentes hauteurs. Beaucoup ont la possibilité de picorer en plein air ou dans un jardin d'hiver. Elles reçoivent une alimentation strictement végétale garantie sans OGM.

Les œufs suisses sont soumis à des contrôles stricts et arrivent fraîchement pondus dans les points de vente. Leur parfaite traçabilité permet même de retrouver quelle poule a pondu quel œuf.

Gâteau glaronais aux poireaux et schabziger

Ruth Horner, Ennenda GL

Ingrédients

320 g de pâte feuilletée (un petit paquet)

4 poireaux coupés en fins tronçons

1 noix de beurre à rôtir

200 g de jambon émincé

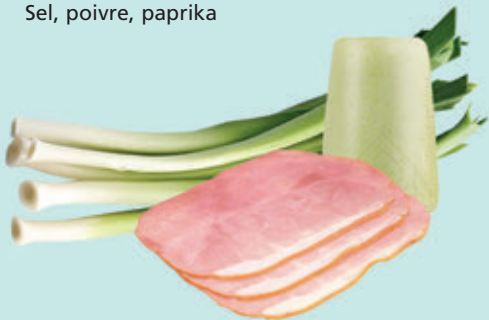
250 g de mascarpone

100 g de schabziger râpé

1 dl de demi-crème

2 œufs

Sel, poivre, paprika





Préparation Abaisser la **pâte feuilletée** et en garnir une plaque de 32 cm de ø. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Etuver le **poireau** dans le **beurre à rôtir**, laisser refroidir. Mélanger le **mascarpone**, l'**œuf**, le **schabziger** et le **jambon**, assaisonner avec le **poivre**, le **paprika** et le **sel**. Ajouter la **masse** aux poireaux, bien mélanger le tout et répartir sur le fond de pâte. Placer le gâteau au four préchauffé à 220°C et laisser cuire environ 25 minutes. Servir chaud avec une salade de saison.

Le schabziger, une délicatesse ancestrale qui a ses fans

Connu depuis plus de 1000 ans, le schabziger est le plus ancien produit de marque de Suisse. Il doit être produit selon un cahier des charges précis et arbore, depuis 1463, une estampille bien visible.

A Glaris, unique site de production de schabziger au monde, plus de 350 000 kg de cette spécialité sont produits chaque année. Avec sa pâte pauvre en graisse et aromatisée avec du trèfle, ce fromage n'est pas seulement apprécié en Suisse mais également à l'étranger: un tiers de la production est exporté dans plus de 50 pays. Les Hollandais et les Allemands sont les plus grands amateurs de cette spécialité glaronaise, connue également en Amérique et au Canada sous le nom de «Sap Sago». Cuisiniers amateurs ou maîtres queux utilisent le schabziger en tant qu'ingrédient sain et pauvre en calories ou comme condiment bien relevé.

Livré jadis dans les ménages suisses par les «zigermannli» (petits livreurs de sérac), le



schabziger est aujourd'hui commercialisé dans quelque 4000 points de vente.

Parmi les différentes manières de le consommer, on peut le déguster sous forme de petit pavé affiné ou de beurre doux aux herbes.



Rôti de porc à la mode de Genève

Heidi Schütz, Céligny GE

Ingrédients

1 kg de rôti de porc

Sel, poivre, paprika

3 dl d'eau

3 dl de vin rouge genevois
(pinot noir ou gamaret)

1 noix de beurre à rôtir

1 oignon, 2 feuilles laurier, 2 clous de girofle

2 petites carottes coupées en dés

1 CS de farine

100 g de lardons

100 g de champignons en tranches

Quelques brins de romarin

1 dl de crème



Préparation Enduire le rôti de **poivre**, **sel** et **paprika**. Le placer dans un récipient haut et étroit. Porter à ébullition l'**eau** et le **vin**. Verser le liquide tiède sur la viande et laisser mariner le tout au frais pendant 24 à 48 heures. Eponger la viande, la faire revenir dans le **beurre à rôtir**. Ajouter la **farine**, faire rôtir jusqu'à coloration brune. Transvaser la marinade avec une passoire et déglacer. Laisser mijoter le rôti pendant 1h½. Faire rissoler les **lardons**, ajouter les **champignons**, faire revenir et ajouter à la viande. Servir la sauce à part. Accompagner d'un gratin ou d'une purée de pommes de terre ainsi que d'un gratin de cardons genevois AOP.



Le vin suisse – diversité et qualité

A bon repas, bon vin! Non seulement à table, mais aussi en cuisine où il agrmente sauces et mets. Avec 15 000 ha de vigne et une production annuelle de 1,1 million d'hl, la Suisse est un petit producteur en comparaison internationale, mais quelle richesse en spécialités! Les multiples visages du pays se reflètent dans la diversité de ses vignobles. Ses terroirs apportent à chaque cru une note spécifique.

Les cépages blancs et rouges se partagent les surfaces cultivées. Chaque région viticole – Genève, Vaud, Neuchâtel et la région des trois lacs, Valais, Suisse alémanique et Tessin – produit des vins particuliers. Outre les cépages les plus répandus – pinot noir, chasselas, riesling x sylvaner (Müller Thurgau) – sont cultivées de nombreuses spécialités. Au cours de ces dernières années, les vigneron ont réalisé des progrès réjouissants en matière de vinification d'anciennes variétés et d'expérimentation avec de nouveaux cépages.



Fricandeaux à la mode de Schwyz

Ursi von Euw, Ingenbohl SZ

Ingrédients

8 fines tranches de bœuf, à farcir
Un peu de moutarde
1 petit poireau coupé en tronçons
1 petite carotte finement râpée
1 noix de beurre à rôtir
120 g de Mostbröckli (charcuterie locale)
coupé en tranches fines
50 g de fromage d'alpage du Muotathal
coupé en tranches fines
1 brin romarin ou thym hâché
2 CS de demi-crème acidulée,
1 CS de farine, 1 CC de purée de tomate
½ dl de vin rouge de Schwyz
1½ dl de bouillon, 1 dl de crème
Sel, poivre





Préparation Enduire de **moutarde** les tranches de **bœuf**. **Farce** Etuver **poireau** et **carotte** dans le **beurre à rôtir**, réserver. Ajouter **Mostbröckli**, **fromage d'alpage**, **demi-crème**, **thym** ou **romarin**, mélanger. Etendre sur les tranches de bœuf, enrouler, fixer à l'aide de cure-dents. Faire rôtir dans le **beurre à rôtir** et placer ces fricandeaux dans un plat allant au four. **Sauce** Dans une autre poêle, chauffer le **beurre à rôtir**, ajouter **farine** et **purée de tomate**, déglacer au **vin rouge**. Ajouter **crème** et **bouillon**, goûter, rectifier l'assaisonnement, verser sur la viande. Couvrir les fricandeaux, les faire mijoter au four à 180°C pendant 1 heure. Ils peuvent aussi être passés à la poêle et mis à braiser sur la plaque de la cuisinière.

Viande de bœuf – La qualité commence par l'élevage respectueux des animaux

Les prairies fleuries enrichissent nos paysages. 3 familles paysannes sur 4 élèvent des bovins, valorisant ainsi l'herbe en lait et en viande.



En Suisse, la consommation annuelle s'élève à 14 kg de viande de bœuf par habitant, 84% provenant d'élevages indigènes. La traçabilité de la viande est assurée à 100% et le consommateur peut savoir immédiatement dans quelle ferme l'animal a été élevé. La stricte loi fédérale sur la protection des animaux veille au bien-être des bovins, qui sont élevés en conformité avec les exigences légales.

La viande suisse provient de bœufs mis à l'engrais ou de vaches-mères détenues avec leurs veaux. Les bœufs à l'engrais reçoivent de l'herbe, du foin, du maïs d'ensilage et des céréales. Dans le cadre de la détention des vaches-mères, les veaux restent avec leur mère et tètent à leur gré. Après une courte période, ils commencent eux aussi à manger de l'herbe et du foin.

On trouve la viande issue d'élevages de vaches-mères avec leurs veaux dans les boucheries, auprès des gros détaillants ou en vente directe à la ferme. La viande de bœuf est à la fois un plaisir particulier et une riche source de protéines.

Crème caramel bernoise

Annelies Graf, Walkringen BE

Ingrédients

4 CS de sucre

2 CS d'eau

Jus de citron

6 dl de lait

2 CS de sucre

3 CS de maïzena

1 œuf

3 dl de crème Chantilly



Préparation Caramel Dans une casserole, faire cuire à petit feu le **sucre**, l'eau et le **jus de citron** jusqu'à caramélisation. Verser 5 dl de **lait** et porter à ébullition. **Crème** Dans un autre récipient, mélanger 1 dl de **lait**, le **sucre**, la **maïzena** et l'**œuf**. Ajouter le tout au caramel tout en remuant. Laisser cuire jusqu'aux premiers signes d'ébullition sans cesser de remuer. Retirer la casserole du feu et continuer de remuer pendant une minute. Passer la crème au chinois et la couvrir d'une feuille plastique afin que la surface ne forme pas de pellicule. Laisser refroidir et ajouter la moitié de la crème Chantilly. Répartir dans des coupes et garnir avec la crème restante. Ce dessert s'accompagne à merveille de bricelets bernois roulés.



Le sucre – indispensable à toute douceur

La Suisse compte deux fabriques de sucre, l'une dans la ville bernoise d'Aarberg, la seconde dans la ville thurgovienne de Frauenfeld. Elles mettent en valeur les betteraves sucrières cultivées sur 20 000 hectares par 5500 familles paysannes.















































































































































La betterave à sucre est principalement cultivée dans les cantons de Vaud, Berne, Zurich et Thurgovie. Les betteraves sont semées en mars ou en avril. Un hectare produit environ 90 000 plantes. En automne, les betteraves sont récoltées, effeuillées et déposées au bord du champ par une machine, le tout en une seule journée. A peu près 50% des betteraves sucrières suisses sont acheminées aux fabriques par le rail.

Ce n'est qu'en 1747 qu'un Allemand a découvert que les cristaux sucrés obtenus à partir de la betterave étaient les mêmes que ceux de






la canne à sucre. Les différentes étapes de production sont certes coûteuses mais nécessaires pour extraire le sucre des betteraves et ainsi régaler les fins becs amateurs de douceurs.



Fruits suisses

		septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février
	Boskoop						
	Braeburn						
	Cassis						
	Cloche						
	Conférence						
	Fraise						
	Framboise						
	Gala						
	Golden Delicious						
	Grand Alexandre						
	Granny Smith						
	Gravenstein						
	Idared						
	Jonagold						
	Louise Bonne						
	Maigold						
	Mûre						
	Pruneau						
	Raisin						
	Rubinette						

Légumes suisses

		septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février
	Betterave à salade						
	Carotte						
	Céleri						
	Chicorée						
	Chicorée pain de sucre						
	Chicorée rouge						
	Chou chinois						
	Chou frisé						
	Chou-rave						
	Chou rouge						
	Côte de bette						
	Courge						
	Endive						
	Fenouil						
	Oignon						
	Poireau						
	Rampon						
	Rave						
	Salade Iceberg						
	Salsifis (Scorsonère)						

S'approvisionner directement chez des paysans? Visiter des exploitations agricoles? Loger à la campagne? Trouvez les bonnes adresses sur internet!

Vente directe à la ferme:

www.a-la-ferme.ch, www.marchepaysan.ch

Produits du terroir et spécialités:

www.pays-gourmand.ch, www.aop-igp.ch

Vacances et nuitées à la ferme:

www.agritourisme.ch

Visites d'exploitations:

www.visitesdetables.ch

www.ecolealaferme.ch



L'Agence d'information agricole romande (AGIR) édite également **La cuisine d'été des paysannes suisses** et d'autres brochures à découvrir et commander sur **www.agirinfo.com**



*Toute l'agriculture romande sous la main... avec
l'application de l'Agence d'information agricole romande !*

AGRI Info



A la ferme: vente directe et loisirs verts
Marchés paysans, Visites d'étables, L'école à la ferme...



Recettes paysannes: 300 idées pour cuisiner
des produits de saison et de proximité



Manifestations: calendrier des activités à
la campagne



Documentation: commande de brochures,
affiches et posters gratuits pour petits et
grands

Télécharger gratuitement sur



PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.



www.agriculture.ch



AGENCE D'INFORMATION AGRICOLE ROMANDE
JORDILS 3 . CP 1080 . 1001 LAUSANNE . TÉL. 021 613 11 31 . FAX 021 613 11 30
INFO@AGIRINFO.COM . WWW.AGIRINFO.COM

Edition

Agence d'information agricole
romande (AGIR)

Contact

Union suisse des paysannes
et des femmes rurales
Laurstrasse 10
Case postale
5201 Brugg
Tél. 056 441 12 63
Fax 056 441 12 61
info@landfrauen.ch
www.paysannes.ch

**Informations sur
l'agriculture suisse**
www.agriculture.ch
www.agirinfo.com

Edition:
septembre 2015



Suisse. Naturellement.

