

Denise Philipona

Table d'hôte
au Pays de Fribourg
De l'apéritif au dessert

Illustrations Xavier Pesse



ÉDITIONS
CABÉDITA
2015

Couverture: Photo Claude François, Terroir du Pays de Fribourg

© 2015. Editions Cabédita, route des Montagnes 13 – CH-1145 Bière
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains
Internet: www.cabedita.ch

ISBN 978-2-88295-739-9

INTRODUCTION

Jean Cocteau disait : « Quand le plaisir frappe à ta porte, laisse-le entrer par la fenêtre. »

C'est pour laisser entrer ce plaisir par la fenêtre de notre ferme que j'ai voulu ouvrir une table d'hôte.

Tout a commencé après le départ de mes enfants par une grande envie de continuer à cuisiner et d'ouvrir notre maison à des hôtes, afin de leur faire découvrir les produits de notre région.

Notre terroir regorge de bonnes choses qui ne demandent qu'à être exploitées.



La cuisine, si simple fut-elle, est une affaire de passion et de partage. Une table d'hôte permet de concrétiser cette passion et d'entretenir cette volonté de partage. Elle ne se limite pas à la nourriture proprement dite, aussi délicieuse soit-elle. L'harmonie d'une table joliment préparée, le cadre agréable dans lequel mangent les convives et tant d'autres petits détails qui en font un endroit de convivialité et d'amitié toujours renouvelées sont aussi des ingrédients qui entrent dans sa composition.

Grâce à une maman bonne cuisinière et à une solide formation de paysanne, j'ai osé me lancer dans cette aventure.

Soutenue par ma famille, aidée de mes filles pour le service, j'ai débuté cette activité en 1996.

Pour ma table d'hôte, j'ai toujours cuisiné des produits de notre région. Comme je suis une passionnée de littérature gastronomique et de cuisine, j'ai parfois adapté les recettes trouvées dans des livres ou dans des magazines à nos produits régionaux et à mon type de cuisine. J'ai aussi bénéficié des idées de mes amies « dames tartines » (club de cuisine dont je fais partie depuis de nombreuses années).

Pour bon nombre de mes hôtes, vivre dans une ferme, le temps d'un repas, était un vrai moment de bonheur. Le souvenir de vacances à la campagne, des repas dans la « grande chambre » d'une ferme, contribuaient à accentuer cet instant de plaisir.

En seize ans d'activité, j'ai vu passer un grand nombre de convives de nationalités et de cultures différentes: des Chinois qui apprécient la viande de porc, mais pas trop le fromage; des journalistes américains qui s'essayent à la fondue d'une manière assez particulière; une ambassadrice des Etats-Unis qui raffole de la crème double de la Gruyère; des gendarmes ukrainiens en stage à Berne qui portent des toasts aux dames de la maison afin qu'un jour par année, elles puissent partir sans dire où elles vont; un ministre européen de l'Agriculture ravi de découvrir la gastronomie du pays de Fribourg; des habitants de Mongolie tellement contents d'être dans une ferme qu'ils n'avaient



pas envie de repartir malgré l'heure de l'avion qui se rapprochait; mais aussi et encore des conseillers fédéraux heureux de se détendre et de découvrir notre région.

En souvenir de ces bons moments, à la suite des nombreuses sollicitations de mes hôtes et de celle des Editions Cabédita, j'ai accepté de publier mes recettes.

Ce livre est composé de plusieurs chapitres.

Le premier est dédié aux apéritifs. L'arrivée des convives, les premiers contacts se font à ce moment-là, chacun apprécie le verre de Vully et les petites bouchées qui l'accompagnent. On fait connaissance et on partage un moment de détente avant le repas, moment très important pour la cuisinière avant le service des mets.

Les entrées sont variables et renouvelées selon les saisons, des soupes hivernales aux salades estivales et diverses terrines ou préparations au fromage.

10

Pour les plats principaux, je propose une cuisine plus classique, des mets mijotés que tous apprécient. Le manque de temps et de nouvelles habitudes alimentaires font que certains plats ne se trouvent plus sur nos tables familiales.

Le fromage est aussi présent sur notre table, on fait la part belle au vacherin fribourgeois AOP et au gruyère AOP.

Le dessert est toujours composé de crème double de la gruyère, de meringues et d'autres friandises maison dont vous trouverez les recettes dans le dernier chapitre de cet ouvrage.

Ce livre, je le dédie à mes hôtes avec qui j'ai eu des contacts très sympathiques et très enrichissants, à tous ceux qui sont devenus des amis et que j'ai eu beaucoup de chance de côtoyer.

Je le dédie aussi à mes enfants et petits-enfants auxquels j'espère avoir transmis le goût des bonnes choses et l'envie de faire et d'apprendre les secrets de la bonne cuisine.

APÉRITIFS

RECETTES



CAKE AU VACHERIN FRIBOURGEOIS ET AU BACON

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 3 œufs
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure
- 10 cl d'huile de colza
- 12,5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de vacherin fribourgeois en petits dés
- 150 g de bacon en petits dés
- 1 pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre

12

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, travailler au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.

Incorporer petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajouter le gruyère râpé, mélanger.

Incorporer le mélange vacherin fribourgeois – bacon.

Verser dans un moule et mettre au four pendant 45 à 50 minutes.

Pour l'apéritif, on peut cuire ce mélange dans des petits moules à mini-muffins ou à cannelés; on comptera 25 à 30 minutes de cuisson.

PETITES BOUCHÉES AUX FROMAGES

BOUCHÉES AU GRUYÈRE

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- tranches de pain à toast ou de baguettes
- 150 g de gruyère râpé
- 1 jaune d'œuf
- moutarde à volonté
- quelques fines tranches de lard et de la ciboulette coupée fin

Pour des petites bouchées, partager les tranches de pain à toast en quatre. Mélanger le jaune d'œuf avec le gruyère râpé.

A volonté, tartiner le pain de moutarde, déposer dessus du gruyère à l'œuf. Pour varier, on peut aussi déposer une fine tranche de lard sur le pain avant de mettre le fromage. On peut aussi ajouter de la ciboulette au mélange œuf et fromage.

Laisser cuire quelques minutes à four chaud.

BOUCHÉES AU ROQUEFORT ET AUX NOIX

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 150 g de roquefort ou d'autres fromages bleus
- 3 cuillères à soupe de crème
- quelques noix hachées
- tranches de pain à toast ou de baguettes

Ecraser le roquefort avec la crème, ajouter les noix hachées.
Tartiner les morceaux de pain avec ce mélange et faire cuire à four chaud.
On peut décorer les bouchées avec un cerneau de noix.

PETITS BISCUITS APÉRITIFS AU GRUYÈRE

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 200 g de farine
- 140 g de beurre en petits morceaux
- 150 g de gruyère râpé
- sel, poivre
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche

Mettre la farine, les petits morceaux de beurre, le fromage, le sel et le poivre dans une terrine. Pétrir le tout rapidement entre vos doigts pour obtenir une masse homogène et friable.

Ajouter la crème fraîche, malaxer le temps de lier la pâte.

Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur sur la table farinée et découper avec un emporte-pièce.

Déposer les biscuits sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Cuire dans le four préchauffé à 200° pendant une dizaine de minutes.

Pour cette recette, il n'est pas nécessaire de laisser reposer la pâte.

AUX NOISETTES ET AU FROMAGE

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g de noisettes grillées et hachées
- 75 g de gruyère râpé
- 1 œuf battu

La même marche est à suivre que pour la recette précédente. On remplace la crème par un œuf battu.
Faire cuire au four préchauffé à 200° pendant 10 à 15 minutes.

PETITS FEUILLETÉS

AU LARD ET AUX OIGNONS

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 1 rouleau de pâte feuilletée déjà étendue
- 1 oignon moyen coupé très fin
- 150 g de lard en petits dés
- 150 g de séré à la crème
- un peu de sel et de poivre

Bien mélanger le lard, les oignons et le séré. Ajouter un petit peu de sel et de poivre.

Couper des ronds dans la pâte feuilletée. Bien piquer le milieu en laissant un bord régulier.

Déposer une petite cuillerée de mélange sur le milieu en évitant de toucher les bords.

Faire cuire à four chaud 200° pendant 20 à 30 minutes. Veiller à ce que la pâte soit cuite mais que le milieu ne brûle pas.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
APÉRITIFS	11
Cake au vacherin fribourgeois et au bacon	12
Petites bouchées au fromage	13
<i>Bouchées au gruyère</i>	13
<i>Bouchées au roquefort et aux noix</i>	14
Petits biscuits apéritifs	15
<i>Au gruyère</i>	15
<i>Aux noisettes et au fromage</i>	16
Petits feuilletés	17
<i>Au lard et aux oignons</i>	17
<i>Au lard et aux pruneaux</i>	18
ENTRÉES	19
Quiche aux légumes	20
Quiche à la courge et au vacherin fribourgeois	21
Clafoutis de tomates cerises au vacherin fribourgeois	22
Chaussons feuilletés au vacherin fribourgeois	23
Terrine de sérac	24
Pizza à la gruérienne	25
Quiche au gruyère	26
Terrine de chou et de viande hachée	27
Terrine de volaille aux champignons	28
Salade de lentilles	29
Crêpes jambon-gruyère	30
Crème de céleri au roquefort	31
Velouté de pois et jambon	32
Soupe de carottes et croûtons de pain d'épice	33
Tarte fine au poireau et au lard	34
Petits flans au gruyère	35

Beurre persillé.....	35
Filets de truites de Neirivue à la ciboulette	36
Asperges gratinées à la ricotta et au jambon cru.....	37
Flans d'asperges à la crème de petits pois	38
PLATS PRINCIPAUX	41
Sauté de veau aux olives	42
Rôti de bœuf à la paysanne	43
Ragoût de bœuf bourguignon	44
Poulet fermier au vinaigre.....	45
Paupiettes de bœuf à ma façon.....	46
Paupiettes de porc à la tessinoise	47
Paupiettes de veau aux champignons.....	48
Suprême de pintade au vinaigre de figues	49
Pintade au vin doux naturel et aux raisins.....	50
Emincé de bœuf au vin cuit.....	51
Filets mignons de porc sauce moutarde	52
Poulet fermier à la choucroute	53
Lapin aux pruneaux.....	54
Cuisses de lapin au four.....	55
Ragoût d'agneau aux raisins et aux poires à botzi	56
Jarrets de veau braisés.....	58
ACCOMPAGNEMENTS	59
Chou rouge aux pommes	60
Chou chinois, carottes et poireaux.....	60
Purée de pommes de terre et céleri.....	61
Pommes de terre à la sauge	61
Flans de carottes	62
Carottes d'hiver.....	62
Courgettes aux tomates séchées.....	63
Crumble de tomates.....	63
Paupiettes de chou aux lentilles vertes et légumes.....	64
Pommes de terre sautées au romarin	64
Nouilles aux légumes.....	65

DESSERTS	67
Tatin de coings	68
Syllabub aux coings	69
Gourmandise glacée au vin cuit	70
Tarte au vin cuit	71
Parfait à la rhubarbe.....	72
Moelleux à la rhubarbe	73
Glace à la cannelle et poires caramélisées.....	74
Poires caramélisées.....	75
Tarte framboisine.....	76
Tiramisu à la verveine et aux framboises.....	77
Petite gourmandise aux framboises et son sorbet à la mélisse citronnelle	78
Sorbet à la mélisse citronnelle.....	79
Clafoutis aux framboises	80
Soupe de petits fruits.....	81
Crumble aux pommes	82
Pommes au miel d’anis étoilé et tuiles aux amandes.....	83
Tuiles aux amandes.....	84
Tarte alsacienne aux pommes fondues	85
Profiteroles à la glace vanille et au coulis de fraises	86
Coulis de fraises.....	87
Tarte à la crème aux noix.....	88
Petits moelleux à la crème de marrons	89
Petits biscuits pour le café	90
<i>Bricelets</i>	90
<i>Croquets de ma grand-maman</i>	91
<i>Sablés à l’orange</i>	92
TABLE DES MATIÈRES	93