Hubert-J. Gross

Réjouissances neuchâteloises

Recettes gourmandes

ÉDITIONS
CABÉDITA
2018

Couverture : Neuchâtel, la Baie de l'Évole
et le Trou de Bourgogne. Photo Hubert-J. Gross

© 2018. Éditions Cabédita, route des Montagnes 13 – CH-1145 Bière
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains
Internet : www.cabedita.ch

ISBN 978-2-88295-827-3

PRÉFACE

À raison, il est clairement dans l'air du temps de vouloir revenir à des valeurs saines, en favorisant, dans son alimentation quotidienne, l'utilisation de produits locaux et de saison. Et ce n'est pas pour fuir la curiosité ou la diversité, car il n'y a qu'à parcourir ce magnifique ouvrage pour se laisser convaincre du contraire et pour découvrir ou redécouvrir la richesse des mets et des recettes à l'accent typiquement neuchâtelois. Cependant, il se peut que, par manque de temps et d'imagination, l'on ne sache plus comment exalter la mise en valeur de nos nobles pitances. Rien de plus normal et rien de particulier. Par contre, dès ce jour, plus d'excuses ! De l'apéritif au dessert, du lac à la montagne, du froid au chaud, de la pâte dure à la pâte molle, vous trouverez toujours une idée pour flatter les papilles de vos convives. Mais surtout, de grâce, n'oubliez pas d'accompagner vos repas d'un bon verre de vin de la région. Bon appétit et santé !

Yann Künzi
Directeur de
Neuchâtel Vins et Terroir

NEUCHÂTEL VINS • TERROIR

AVANT-PROPOS

Le citoyen neuchâtelois a toujours été quelque peu particulier dans ses habitudes culinaires. Ainsi, il connaît depuis des lustres des plats qui sont rattachés à son histoire : les tripes à la neuchâteloise pour fêter la Révolution du 1er mars, la torrée marquant les rassemblements d'automne en forêt ou dans les pâturages, la soupe aux pois des fêtes de l'été, qui sent bon loin à la ronde, car préparée dans une « romaine », le gâteau aux pruneaux du Jeûne fédéral.

Dans l'histoire de notre beau canton, on ne trouve aucune trace de repas traditionnel célébrant une opportunité annuelle précise. Certes, à chaque occasion, le Neuchâtelois aime recevoir à table famille et amis autour d'un repas plus copieux que d'ordinaire et imaginé pour l'occasion.

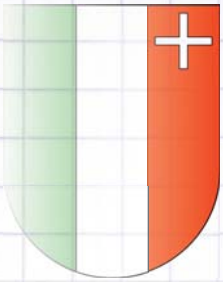
Réaliser une bombance neuchâteloise d'apparat de plusieurs plats, un banquet somptueux, est en soi une bonne idée. Ce doit cependant être un repas festif, composé de mets de longue tradition aux recettes immuables, appréciées de chacun, qui viennent immanquablement à l'esprit. Généralement associé à la commémoration d'un événement local incontournable et annuel, un tel événement doit rester populaire et son prix accessible à chacun.

Après la manifestation de 2013 du Festin neuchâtelois, il m'est venu à l'idée de faire quelques suggestions de plats régionaux et populaires pouvant constituer, à l'instar du menu de la Bénichon des Fribourgeois ou de la Saint-Martin des Jurassiens, une opportunité de réunir bon nombre de convives pour cultiver l'amitié, leur rappelant comme autrefois les bienfaits des plaisirs de la table neuchâteloise. Par exemple, pourquoi ne pas fêter le retour des beaux jours, au printemps, par une ripaille devenant traditionnelle.

La tradition n'est pas quelque chose qui s'invente au besoin ; elle s'impose d'elle-même, car reprenant des plats qui nous sont chers et nous mettent de charmante humeur. Vous trouverez dans les pages ci-après l'expression de ce qui pourrait permettre d'atteindre ce but. La liste n'est de loin pas exhaustive et si vous n'y retrouvez pas vos plats préférés, rien ne vous empêche d'en inclure d'autres dans cette sélection et de les proposer à vos hôtes. Je voudrais donc vous souhaiter d'ores et déjà un bon appétit.

Hubert-J. Gross

IDÉES DE RECETTES POUR VOTRE MENU NEUCHÂTELOIS



Sèche neuchâteloise
ou
Pépites du Vallon

Soupe au vin
ou
Soupe aux pois

Terrine aux cornes d'abondance
et crudités
ou
Petits Neuchâtelois
(Tranche de saucisson en pâte feuilletée)
et salade de rampon

Filets de perche du lac au beurre
Pommes persillées et cœur de salade pommée
ou
Filets de bondelle sauce Pattus
Pommes nature et salade à tondre
ou
Filets de palée à la neuchâteloise
Riz pilaf et salade panachée
ou
Tomates farcies à la bondelle fumée
ou
Jacquerie neuchâteloise
(Choucroute aux escargots)

Coquelets au vin rouge
Spätzlis maison
ou
Atriaux au pinot noir
Nouilles au beurre
ou

Chou farci à la bérochale
Purée de pommes de terre
ou
Rôti neuchâtelois et son jus aux herbes
Côtes de bettes à la campagnarde et pommes mousseline
ou
Filets mignons de porc aux morilles
Chou-rave de Chaumont à l'étouffée
Croquettes soufflées
ou
Médaillons de bœuf aux bolets
Carottes au vin blanc et pommes Darphin ou rösti
ou
Pavé de romsteck aux chanterelles
Rösti

Fromages de la région

Soufflé au chocolat Suchard
ou
Parfait glacé au marc d'Auvernier et ses raisins
ou
Parfait glacé à l'absinthe
ou
Mousse au vin à l'ancienne

Café ou thé, digestifs et douceurs

Pour le goûter
Gâteaux et tartes de la région

Pour un souper printanier
Petcha et taillé aux greubons

Pour un jour d'automne dans les pâturages
La véritable torrée neuchâteloise

Pour fêter la Révolution du 1er mars
Les tripes à la neuchâteloise

Pour les autres occasions et la bonne humeur
L'incontournable fondue au fromage

Il ne s'agit pas de servir tous ces plats au cours d'un même repas, mais de choisir selon votre envie ceux qui vous plaisent le plus, les accompagnant d'un verre de bon vin de Neuchâtel, dont nous ne vous proposerons ici que le cépage, vous laissant le soin de définir l'encavage le plus approprié et qui peut changer d'année en année.

Le choix de ces plats n'est pas exhaustif. Chacun d'entre eux peut être repris et combiné à souhait.

Cuisine suisse

Par respect pour la tradition, choisissez de préférence des produits de saison régionaux, suisses, de qualité ou labellisés, provenant de circuits courts.

LA SÈCHE NEUCHÂTELOISE

Mouiller une plaque à gâteau, puis foncer avec une pâte feuilletée abaissée pas trop finement. Étendre au pinceau une bonne couche de beurre pommade. Saler. Découper en losanges au moyen d'une roulette à tarte.

Cuire au four préchauffé à 210° C environ 10 min jusqu'à l'obtention d'un dorage clair. Servir chaud.

Variations : on peut aussi remplacer le sel par du cumin ou des lardons coupés finement.

Facile à réaliser et servie chaude, la sèche est très appréciée avec un verre de vin blanc.

Chasselas non filtré ou pour ceux qui le préfèrent un Œil de Perdrix (100% pinot noir).

LES PÉPITES DU VALLON

Un amuse-bouche inattendu à l'enveloppe croustillante et au cœur moelleux.

250 g	Jura (ou gruyère) salé râpé
2	œufs
	poivre et muscade
1 cc	moutarde (facultatif)
1 cs	farine
	huile pour la friture

Mélanger le fromage râpé avec les œufs entiers pas trop gros. Ajouter la moutarde. Assaisonner de poivre et de muscade à volonté et saupoudrer d'un peu de farine. Mélanger à la fourchette en une pâte compacte.

Faire tomber une petite cuillerée ou une boulette de ce mélange dans la grande friture.

Frire jusqu'à l'obtention d'un dorage uniforme.

Sortir de la friture et égoutter sur du papier absorbant.

Servir bien chaud.

Peut aussi être servi en entrée ou en plat principal sur une salade mêlée de saison (ici mesclun de chou plume, rucola (roquette), bourrache, oseille verte et oseille rouge, rampon, bette à tondre, feuilles de moutarde, pourpier, cébette, radis).

Un mélange original goûteux et croquant qui peut être agrémenté d'œufs durs, de tomates, de lardons ou croûtons grillés.

Chasselas non filtré ou classique.

Il n'est point de bon repas qui ne commence par un potage.

LA SOUPE AU VIN

Très répandu jusqu'à la moitié du siècle dernier, ce potage n'est aujourd'hui plus guère courant. Il est néanmoins gustativement très agréable et mérite d'être remis au goût du jour.

1	petit oignon haché fin
2 cs	farine
20 g	beurre
2 dl	vin blanc
2 dl	bouillon de veau
2 dl	crème fraîche
1 cs	persil haché ou ciboulette ciselée
1	branche de persil plat
1 cs	crème fouettée
	sel et poivre

Faire un roux blond avec la farine, le beurre et l'oignon.

Mouiller avec 1 dl de vin blanc et ajouter le bouillon et la crème fraîche.

Saler et poivrer. Porter à ébullition.

Retirer du feu, ajouter encore 1 dl de vin blanc et saupoudrer de ciboulette ciselée.

Décorer à volonté d'une touffe de crème fouettée et d'une pluche de persil plat.

Servir chaud avec une tranche de pain au lard ou de pain grillé.

LA SOUPE AUX POIS

Pour un plat principal : faire cuire dans la soupe à discrétion du jambon fumé, un boutefas, un saucisson, une saucisse de ménage, un jambonneau, un pied de porc, un rouleau de couenne ficelé ou un morceau de lard.

250 g	pois jaunes secs (cassés) trempés une nuit
2 cs	saindoux, graisse au beurre ou huile
2	carottes
1	petit poireau
1	petit céleri pomme avec ses feuilles
2	branches de persil
1	oignon haché
	sel et poivre
1 cc	bouillon de légumes dégraissé
1	jambonneau de porc
1	rouleau de couenne ficelé
1	os à soupe
2 l	eau

Faire revenir brièvement dans la graisse les carottes, la pomme de céleri coupées menu et l'oignon haché en petites rouelles, ajouter le bouquet garni (poireau, feuilles de céleri et branches de persil), mouiller avec l'eau froide dans laquelle on aura mis les pois à tremper durant une nuit. Ajouter le bouillon et les pois.

Laisser cuire durant ½ heure à couvert sur feu doux. Mettre alors le rouleau de couenne ficelé, le jambonneau, l'os à soupe, la viande et laisser cuire encore 2 heures. Saler et poivrer. Remuer de temps en temps.

Servir avec des croûtons grillés et saupoudrer de persil haché.

Œil de Perdrix ou un verre de rouge pour faire chabrot.

TABLE DES MATIÈRES

Préface 7
Avant-propos 8
Idées de recettes pour votre menu neuchâtelois 9

POUR L'APÉRITIF
La sèche neuchâteloise 12
Les pépites du Vallon 13

POTAGES
La soupe au vin 14
La soupe aux pois 15

ENTRÉES
La terrine aux cornes d'abondance 16
Les Petits Neuchâtelois 18
Filets de perche du lac au beurre 19
Filets de bondelle sauce Pattus 21
Filets de palée à la neuchâteloise 22
Tomates farcies à la bondelle fumée 24
La Jacquerie neuchâteloise 25

PLATS PRINCIPAUX
Coquelets au vin rouge 27
Spätzlis maison 28
Atriaux au pinot noir 29
Chou farci à la bérochale 30
Rôti neuchâtelois et son jus aux herbes 31
Côtes de bettes à la campagnarde 32
Filets mignons de porc aux morilles 33
Croquettes soufflées 34
Chou-rave de Chaumont à l'étouffée 35
Carottes au vin blanc 35
Médaillons de bœuf aux bolets (filet ou cœur de train de côtes) 36
Pavé de romsteck aux chanterelles 38

FROMAGES
Fromages de la région 39

DESSERTS
Le soufflé au chocolat Suchard 40
Le parfait glacé au marc d'Auvernier et ses raisins 41
Le parfait glacé à l'absinthe 42
La mousse au vin à l'ancienne 42
Café ou thé et digestifs 42

PETITS BISCUITS ET DOUCEURS

Les bricelets 43
Les langues de chat 44
Les Neuchâteloises 44
Biscuits aux flocons d'avoine 45
Les Armourins 46
Petits chocolats de votre confiseur 46

POUR LE GOÛTER OU LE REPAS DU SOIR

Le gâteau au beurre neuchâtelois 47
Le gâteau à la crème 48
La tarte à la cannelle 49
Le gâteau au vin 49
Le gâteau aux noisettes 50
La tarte au vin cuit 51

ET POUR CEUX QUI PRÉFÈRENT LE SALÉ

La salée neuchâteloise 52
La quiche aux morilles 53

POUR LE SOUPER

La petcha 54
La salade de cramias 54
Le taillé aux greubons 55
La rasure ou razure et salade de cramias,
pour un souper traditionnel 56

POUR UN JOUR D'AUTOMNE DANS LES PÂTURAGES

La véritable torrée neuchâteloise 57

POUR FÊTER LA RÉVOLUTION DU 1ER MARS

Les tripes à la neuchâteloise 59

La recette infaillible de la fondue 61

Table des matières 62