

TABLE VAUDOISE

Photos:
Jean-Claude Curchod
Terre et nature



ÉDITIONS
CABÉDITA
2014

Préface

Une porte ouverte, un sourire, le fumet d'une viande longtemps mijotée, une tarte aux pommes qui refroidit sur le bord de la fenêtre: c'est l'hospitalité vaudoise. Une hospitalité faite de chaleur humaine et de plats du terroir, héritière de traditions familiales et de recettes régionales parfois jalousement gardées. Des recettes que les auteurs de ce livre ont bien voulu révéler.

Mais les recettes ne font pas tout. Encore faut-il, comme en Pays de Vaud, les accompagner de bonne humeur et de rires, les soutenir d'une conversation animée, les arroser d'un vin de chez nous.

Alors vous retrouverez l'hospitalité vaudoise marquée d'une touche de simplicité paysanne sans afféterie, car le Vaudois vous ouvre à la fois sa porte et son cœur.

Raymonde Jaggi

Soupe des vendanges

1 gros oignon – 6 gousses d'ail – 2 cuillères à soupe d'huile – 25 g de beurre – 6 tomates pelées – 300 g de pain rassis – 2 litres d'eau – 2 cuillères à soupe de concentré de tomates – 3 cubes de bouillon – sel et poivre, thym et romarin frais – 1½ dl de crème.

Emincez oignon et ail et faites-les blondir dans le mélange beurre-huile. Ajoutez les tomates concassées, puis le pain rassis coupé finement. Mouillez avec l'eau et faites cuire le tout 30 minutes

Brassez très intimement avec un fouet.

Salez, poivrez, ajoutez thym et romarin émiettés ainsi que les cubes et le concentré de tomates. Cuisez encore 20 minutes et dressez cette soupe des vendanges sur 1½ dl de crème.

Soupe du dimanche

2 litres d'eau – 4 cubes de bouillon de poule – 4 jaunes d'œuf – 2 dl de crème – noix de muscade râpée, sel, poivre – cerfeuil haché.

Portez à ébullition l'eau et les cubes de bouillon.

Dans la soupière préchauffée, battez les jaunes d'œuf et la crème. Ajoutez sel et poivre, 1 cuillère à café de noix de muscade râpée ainsi que le cerfeuil. Versez le bouillon sur le tout en continuant de battre.

Omelettes vaudoises aux fines herbes et au fromage (crêpes)

Pour 6-8 omelettes (selon la grandeur):

150 g de farine tamisée – 1 pincée de sel – 3 dl d'eau – 3 œufs – 50 g de fromage râpé – 1 cuillère à soupe de persil haché – 2 cuillères à soupe de ciboulette – huile ou beurre fondu pour sauter les crêpes.

Délayez la farine, le sel et l'eau dans une terrine. Ajoutez les œufs un à un en fouettant la pâte jusqu'à la formation de boucles. Laissez reposer à couvert 1 heure au minimum.

Ajoutez le fromage et les herbes. Utilisez de préférence une poêle teflon. Graissez légèrement la poêle à frire. Chauffez légèrement, versez une poche de pâte dans la graisse, étendez-la rapidement. Cuisson à feu moyen. Sautiez la crêpe en secouant la poêle. Retournez, dorez et pliez ou roulez la crêpe à volonté.

Dressez dans un plat chaud.

Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Œufs en sauce (pour 4 personnes)

8 œufs – 4 dl de vin blanc – 2 dl d'eau – 2 cuillères à soupe de câpres – 1 feuille de laurier – 30 g de beurre – 30 g de farine – fines herbes.

Cuisez les œufs 8 minutes, pelez-les, partagez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites cuire eau et feuille de laurier 3 minutes puis confectionnez une béchamel avec ce liquide et le vin blanc, ajoutez les câpres.

Disposez les œufs dans un plat creux, arrosez avec la sauce et saupoudrez de fines herbes.

Variante: on peut remplacer les câpres par une cuillère à soupe de moutarde.

Tarte à la raisinée (vin cuit)

200 g de pâte brisée (plaque de diamètre 25 cm) – 2 dl de crème – 1 dl de raisiné ou moins selon goût et consistance – 1 pincée de sel.

1 débattue:

$\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide – 2 cuillères à soupe de sucre – 1 cuillère à soupe de farine.

Faites cuire 5 minutes la crème et le vin cuit ou raisiné, ajoutez la débattue, laissez tiédir. Versez cette préparation dans la plaque foncée de pâte brisée et mettez à cuire 20 minutes, dans un four préchauffé à 200°C.



La surprise du four.

Photo: J.-C. Curchod, «Terre et nature».

Table des matières

PRÉFACE	7
AVANT-PROPOS	9
SOUPES ET POTAGES	
- Aux dents-de-lion et orties	15
- Aux orties	15
- Paysanne ou à la bataille	16
- Aux pommes de terre et herbes	16
- Parmentier	17
- Aux raves	17
- Aux pois	18
- Aux gruaux d'avoine	18
- A l'orge	19
- Au pain	19
- A la courge à la paysanne	20
- A la courge	22
- Queue de bœuf (oxtail)	23
- Queue de bœuf (variante)	24
- Au «tsaplabou»	24
- Des vendanges	25
- Du dimanche	25
- Du chalet	26
SALADES	
- Aux dents-de-lion	29
- De printemps	29
- Aux œufs	29
- De carottes cuites	30
- De carottes rouges	30
- De pommes de terre	31

- De lentilles	31
- De séré	32

LÉGUMES

- Papet de poireaux	35
- Gratin de poireaux	35
- Laitues braisées	36
- Chicorée aux croûtons	36
- Laitues farcies au maigre	37
- Chou au riz	37
- Gratin d'hiver	38
- Choucroute	38
- Haricots blancs et saucisson	39
- Topinambours en sauce	39
- Choux-fleurs frits	40

POMMES DE TERRE

- Gratin de pommes de terre à la vaudoise	43
- Pommes de terre au lard	43
- Pommes de terre farcies	44
- Pommes de terre au cumin	44
- Pommes de terre en sauce au vin	45
- Croque-madame aux pommes de terre	45
- Röstis à la vaudoise	46
- Calotte aux pommes de terre	48
- Gâtelet broyard aux pommes de terre	48

METS AU FROMAGE

- Croûtes au fromage	51
- Croûtes au fromage au four	51
- Croûtes à la vaudoise	52
- Ramequin au pain et au fromage	53
- Tranches de séré (sérac) rôties	53
- Beignets soufflés au fromage	54
- Soufflé au fromage	54

METS AUX ŒUFS

- Omelettes vaudoises au fromage	57
--	----

- Omelettes vaudoises aux fines herbes et au fromage	58
- Œufs en sauce	58

VIANDE DE BŒUF

- Pot-au-feu	61
- Langue de bœuf, sauce aux câpres	62
- Rôti à la casserole	63
- Bœuf à l'oignon	63
- Paupiettes de bœuf	64
- Bœuf à la royale	64
- Croquettes ménagères	65

VIANDE DE PORC

- Tranches de porc à la crème	69
- Travers de porc	69
- Rôti de porc au lait	69
- Fricassée de porc	70
- Saucisse à rôtir	71
- Foie de porc campagnard	72
- Atriaux	73
- Sang	74
- Tête marbrée	74
- Pieds de porc, sauce madère	75
- La pote broyeurde	76
- Terrine de foie de porc	77

POULET - LAPIN

- Coq au vin	81
- Ragoût de lapin	82
- Ragoût de lapin à la crème	82
- Blanquette de lapin	83
- Terrine de lapin	84
- Pâté de lapin	85

GIBIER

- Civet de lièvre de grand-maman	89
- Gigot de cerf ou de chevreuil	90
- Canard sauvage	91

POISSONS, GRENOUILLES

- Soupe de poisson	95
- Pot-au-feu de poisson	96
- Cuisses de grenouille	96

DESSERTS AUX FRUITS

- Croûtes aux fraises ou aux framboises	99
- Compote aux mûres	99
- Compote de rhubarbe ou de cerises aux croûtons	99
- Purée de pommes rose	100
- Pommes au four	100
- Tourte aux pommes	101
- Beignets aux pommes	101
- Röstis aux pommes	102
- Charlotte aux pommes	102
- Courge confite	103

DESSERTS OU SOUPERS SUCRÉS

- Crêpes à la confiture	107
- Omelette soufflée	107
- Omelette aux pommes	108
- Croûtes dorées	108
- Croûtes dorées (économiques)	108
- Pâte à frire	110
- Beignets d'acacia	110
- Beignets de cerises	110

CRÈMES ET MOUSSES

- Crème aux noyaux de pêche	113
- Petits pots de crème au café	113
- Crème à la reine	114
- Œufs à la neige	114
- Crème russe	115
- Blanc-manger	115
- Glace à rien	116
- Chaud-froid à la raisinée	116
- Chaud-froid aux mures	116
- Mousse au vin	117

- Mousse au chocolat	117
- Mousse aux framboises	118
- Charlotte russe d'Eugénie	118
- Diplomate	119

TARTES ET GÂTEAUX

- Pâte à tarte	123
- Gâteau de ménage	123
- Pâte de Moudon et gâteau meringué aux pommes	124
- Galette salée	124
- Tarte à la raisinée	125
- Tarte aux raisins	126
- Gâteau au vin	126
- Gâteau à la crème cuite	127
- Tarte au cumin	127
- Gâteau à la courge	128
- Tourte aux macarons	128
- Gâteau au nion	129
- Cake aux noix	129
- Tourte aux noix	130
- Baba à l'orange d'Hortense	130
- Gâteau quatre quarts aux amandes	131
- Gâteau moelleux aux poires	131
- Biscuit «Coppet»	132

PÂTISSERIE VAUDOISE

- Bricelets sucrés	135
- Bricelets salés	136
- Merveilles	136
- Fine salée de Corcelles	137
- Gâteau du Vully sucré et salé	138
- Taillé aux greubons	139
- Taillé aux greubons de la ferme	140
- Beignets des Brandons	140
- Taillé vaudois	141
- Beignets à la rose	141
- Cuisses-dames	142

SIROPS ET CONSERVES	
- Sirop de meurons des bois	145
- Limonade mousseuse	145
- Pâte de coings	146
- Fruits à l'eau-de-vie	146
- Liqueur de framboise	147
- Cornichons au vinaigre	147
- Champignons au vinaigre	148
- Raisins au marc	148

MENUS DE FÊTE	
- Pâques	151
- Jeûne fédéral	151
- Noël	152
- Nouvel-An	152
- Fin des récoltes (Broye)	153
- Ressat des vendanges (La Côte)	153
- Ressat des vendanges (Lavaux)	153
- Fête des voisins et fin des travaux (Broye)	154
- Jour de boucherie	154
- Cassée de noix	154
- Fête de famille (Baptême-Confirmation)	155