

La chasse est ouverte!

INSPIRATION POUR LES
PROFESSIONNELS

AOÛT | 2023



04

Jarret de chevreuil et
selle de chamois
Étonnamment sauvage

08

Double consommé
Élégance et puissance

14

Sorbet au chou rouge
Autrement rafraîchissant



Saveurs prodigieuses qui flattent et subjuguent le palais. Délices de choix du monde entier.



04
Jarret de chevreuil et selle de chamois
Étonnamment sauvage

06
Apéro
Quand la cuisine entre en scène

08
Double consommé
Élégance et puissance

10
Hors-d'œuvre à la courge
L'autre baie

12
Schöni Swissfresh
Légumes fermentés

14
Sorbet au chou rouge
Autrement rafraîchissant

16
Farce
De la plaisanterie au plaisir

18
Portrait de Werner Häcki
Chasseur et grand chef

20
Dessert aux baies rouges
Petites et savoureuses

22
En guise d'adieu
Un dessert à la noix

*Nous sommes mordus
de gibier!*



Champignons, noix, courges et bien d'autres choses encore: l'automne offre une incroyable diversité culinaire. Mais tous les projecteurs sont dirigés vers le gibier et sa cour. Chez nous aussi.

DES PRAIRIES ET DES FORÊTS À LA CUISINE

La saison du gibier est ouverte, et la réjouissance de la saison de la chasse toute proche est grande, dans la restauration, chez les clients et chez nous. Comme toujours, nous ne nous sommes pas contentés de proposer les meilleurs produits. Nous sommes plutôt partis à la chasse aux tendances et aux innovations. Car le gibier, c'est depuis longtemps bien plus que de la selle de chevreuil et du civet de cerf.

Cette fois, nous avons mis les petits plats dans les grands dès l'apéritif avec du jarret de chevreuil. Le rôle principal sera tenu par une selle de faon et le chou rouge fera son apparition sous une forme glacée. En même temps, nous ne délaissions bien sûr pas ce qui a déjà fait ses preuves. Car certaines choses sont déjà tellement parfaites qu'on ne peut tout simplement pas faire mieux. Un consommé préparé dans les règles de l'art par exemple.

J'espère que cette édition de Cook vous apportera à nouveau des moments d'inspiration et une tonne de saveurs. Je vous souhaite encore une excellente lecture et beaucoup de plaisir en testant nos recettes.

Salutations automnales,

D. Fichte

David Fichte
Cuisinier de l'Équipe Compétence Culinaire



Le gibier qui nous étonne

Lorsque la saison du gibier est ouverte, la selle de chevreuil et le civet de cerf font leur apparition sur les cartes des restaurants de tout le pays. Ceux qui veulent se démarquer devront par contre trouver des alternatives de qualité en dehors de leur territoire de chasse habituel.

DES JARRETS DE CHEVREUIL AUX SELLES DE CHAMOIS

Dans le classement des plats de gibier les plus appréciés, la selle de chevreuil se place en tête. Le civet de cerf ou le rôti de sanglier sont également très populaires. Tout cela est b el et bon. Mais pourquoi ne pas tenter une surprise pour une fois? La selle de chamois, par exemple, aussi tendre que la selle de chevreuil, mais à l'arôme un peu plus prononc e. Le faon est également une spécialité: l'arôme intense typique du cerf combin e à une viande aux fibres particulièrement tendres. Le cerf constitue en outre une bonne alternative au rôti de sanglier. Alors que le sanglier peut par exemple être servi pour une fois en spareribs. Ceux-ci allient le plaisir très populaire du grignotage au goût de gibier typique et  pic e. Enfin, le chevreuil offre bien sûr une large palette de pièces de viande qui, à côté de la selle, sont parfois rel gu es aux oubliettes. Les jarrets de chevreuil, par exemple. Ils permettent de concocter un plat de gibier vraiment automnal et étonnant qui comblera toutes les attentes (voir page 10).

SELLE DE CHAMOIS

Royal
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



058761

prix du jour



PIÈCE RONDE DE CERF

provenant de milieu naturel
Europe
2-3 x env. 300 g



058721

prix du jour



SPARERIBS DE SANGLIER

provenant de milieu naturel
Europe
env. 500-700 g



058881

prix du jour



JARRET DE CHEVREUIL

entier
provenant de milieu naturel
Europe
env. 900 g



062351

prix du jour



SELLE DE FAON DE CERF

Royal
provenant de milieu naturel
Europe
env. 1,1 kg



062361

prix du jour



CÉLERI EN BRANCHE

botte d'env. 1 kg net
garniture, dips, salades, soupes

045080

prix du jour

«Êtes-vous tenté
par un apéritif
pour commencer?»

Dans la gastronomie suisse, la question de la boisson d'apéritif est presque indispensable pour saluer les hôtes à table. Mais la tradition de l'apéritif peut aussi être utilisée comme plateforme pour donner un aperçu de la cuisine.

IL N'EST DE PLUS GRAND PLAISIR QUE CELUI DE SE RÉJOUIR

La plupart des gens connaissent les «salutations de la cuisine». Mais pourquoi ne pas développer un peu l'apéritif et servir une première sélection de la cuisine en guise de petite entrée pour accompagner le champagne, le vin blanc, la bière, les boissons non alcoolisées ou les cocktails? Après tout, en Suisse, l'apéritif fait partie intégrante de l'expérience culinaire. Il est donc possible de s'arrêter un peu à l'apéritif et de s'y plaire. Les hôtes ont ainsi le temps d'avoir un premier échange entre eux et de découvrir la cuisine. Pour présenter un éventail du savoir-faire aussi large que possible, des arômes particulièrement intenses, habilement assemblés, permettent d'éveiller les sens en douceur. Notre idée de l'apéritif combine la saveur umami des chanterelles avec l'acidité du babeurre, ainsi que le piquant du raifort avec l'amertume des oignons frits. Une combinaison inhabituelle qui incite à la curiosité pour ce qui va suivre. Car enfin, il n'est de plus grand plaisir que celui de se réjouir.

SEL DE L'HIMALAYA

Pakistan

513820

900 g 7.95

CHANTERELLES FRAÎCHES

importation
1 kg net

049147

prix du jour

RAIFORT FRAIS

importation
env. 200 g

043600

prix du jour



Idée

DOMAINE DU VIEUX LAZARET
BLANC
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC

France
Côtes-du-Rhône

639681

75 cl 26.90



Recette



TARTARE DE CHANTERELLES | OIGNONS FRITS | RAIFORT & BABEURRE

Ingrédients pour 10 portions

Tartare de chanterelles

- 800 g Chanterelles, nettoyées
- 70 g Oignons de printemps thaïs
- 10 g Natura Bio Citrons, jus
- 80 g Schmand Demi-crème acidulée
- 100 g Céleri en branche
- Wiberg Sel rose, pur, fin
- Natura Bio Poivre, noir, entier

Oignons frits

- 200 g Natura Bio Oignons
- 20 g Wiberg Rubino Paprika en poudre
- 200 g Natura Bio Farine d'épeautre claire
- 600 ml Natura Bio Huile de tournesol
- Wiberg Sel rose, pur, fin

Raifort & babeurre

- 500 ml Bio Babeurre
- 30 g Raifort, frais
- 10 ml Wiberg Sauce épicée n° 1
- Xanthane
- Wiberg Sel rose, pur, fin
- Premium Poivre de Kampot, noir



Double consommé

ÉLÉGANCE ET PUISSANCE

Si discret et pourtant si élaboré. Le consommé. D'abord, il faut faire bouillir la viande et les os, ainsi que les herbes aromatiques, les épices et les légumes. En accord avec notre menu de gibier, nous utilisons ici comme il se doit de la viande et des os de gibier ainsi que des épices typiques comme les baies de genièvre et les clous de girofle. Les heures passent et le blanc d'œuf solidifié doit être constamment retiré. Le bouillon qui en résulte n'est pourtant qu'un début. La clarification de ce même bouillon est tout aussi laborieuse. D'autant plus si l'on répète le processus avec de la viande maigre. Mais le jeu en vaut largement la chandelle car le résultat est aussi deux fois plus intense. Une expérience gustative puissante qui n'a pas son pareil. Et un entremets aussi relevé qu'élégant.



Il est vrai que la clarification est laborieuse. C'est sans doute pour cette raison que cette technique de cuisson est de moins en moins pratiquée. Et c'est dommage, car le jeu en vaut largement la chandelle.

Idée



TIO PEPE
SHERRY
EXTRA DRY

652541 75 cl/15% Vol. 14.95

CONSOMMÉ DOUBLE DE GIBIER | LÉGUMES-RACINES | HUILE D'ÉPINARD

Ingrédients pour 10 portions

Consommé double de gibier

- 2,5 kg Os de gibier
- 1 kg Viande de gibier, chutes
- 10 l Eau
- 40 g Livèche
- 10 g Wiberg Baies de genièvre, entières
- 4 Wiberg Feuilles de laurier
- 5 g Wiberg Clous de girofle, entiers
- 5 g Wiberg Piment, entier
- 2,5 kg Natura Bio Carottes
- 2,5 kg Céleri pomme
- 1 kg Natura Bio Poireau
- Wiberg Sel rose, pur, fin
- Natura Bio Poivre

- 100 ml Natura Bio Sauce soja
- Wiberg Noix muscade, entière
- 1 kg Origine Bœuf de pâturage
- Viande hachée
- 500 g Brunoise mélangée
- 10 Natura CEufs bio suisses

Huile d'épinard

- 100 g Natura Bio Pousses d'épinards
- 200 ml Natura Bio Huile de tournesol
- 50 g Ciboulette

Recette



NATURA BIO
POUSSES D'ÉPINARDS

250 g

045045

prix du jour

NATURA BIO
BAIES DE GENIÈVRE

Macédoine

412720

160 g 8.90

Une baie ✓
légèrement différente



GOULASCH DE JARRET DE CHEVREUIL
QUÉNELLES À LA SAUMURE
COURGE À L'AIGRE-DOUCE



COURGE MUSCAT

pièce de 5 à 8 kg

042951

prix du jour



L'automne n'est pas seulement la saison du gibier, c'est aussi la saison des courges. Un hasard d'autant plus heureux que ces deux composants s'harmonisent à merveille, dans les couleurs et les formes les plus diverses.

TOC, TOC, TOC - PRÊT À SAVOURER?

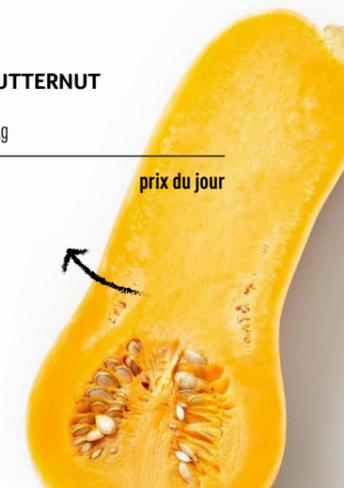
D'un point de vue strictement botanique, les courges font partie de la famille des baies. Mais en fait, elles forment tout simplement une classe à part. En Suisse, elles sont généralement prêtes à être consommées à partir du mois d'août à peu près. C'est quand la citrouille sonne creux et sourd lorsqu'on la frappe qu'elle a le meilleur goût. La saison se poursuit ensuite jusqu'en février. De fait, si elles ne sont pas coupées, la plupart des courges peuvent se conserver de nombreuses semaines. Mais c'est bien sûr surtout en automne que l'envie de courge se fait la plus forte. Enfin, reconnaissons-le, elle accompagne idéalement de nombreux plats d'automne, y compris le gibier. Elle se présente tantôt en cubes comme un légume d'accompagnement normal, tantôt en soupe, tantôt en purée; la richesse des possibilités est quasiment illimitée. Non seulement cela, mais il existe en plus des centaines de variétés de courges dans le monde, ce qui permet de varier les plaisirs. Pour notre entrée, nous avons choisi l'une des courges les plus populaires qui soient: la courge butternut. Cette fois marinée à l'aigre-douce.

COURGE BUTTERNUT

pièce, env. 1.2 kg

042952

prix du jour



Recette



Légumes fermentés Schöni

TRADITION ET INNOVATION D'OVERBIPP

En automne, Oberbipp est en pleine effervescence. Les têtes de chou blancs fraîchement récoltés sont livrées par les agriculteurs de la région. Parées, coupées, salées et ensuite, sans détour, placées directement dans la grande cuve de fermentation. Là, un collaborateur s'occupe d'étaler les choux fraîchement coupés tout en les pressant bien. En perdant ainsi son premier suc cellulaire, la fermentation du chou blanc débute alors de manière naturelle, sans ajout de bactéries. Cette fermentation naturelle des légumes est la compétence clé de Schöni depuis 1920. «L'enthousiasme, l'expérience, l'esprit d'innovation et la fraîcheur des matières premières suisses sont les conditions nécessaires à l'obtention d'un produit de haute qualité», relate Andrea Schöni, directrice de Schöni Swissfresh AG. Depuis quatre générations, l'entreprise familiale produit avec passion de la choucroute, du chou rouge, des betteraves rouges, et d'autres produits maraîchers. Et ce, à près de 35 pour cent en qualité bio. Le fondateur, Ernst Schöni, faisait déjà partie des pionniers du bio en Europe.

BIEN PLUS QUE DE LA CHOUCROUTE

À la fin d'une journée de transformation, deux cuves de 30 tonnes de chou blanc coupé se trouvent dans la cave de fermentation de Schöni Swissfresh AG. Juste à côté, comme des petits frères, se trouvent des cuves de 400 kilogrammes où fermentent betteraves, carottes, choux rouges et d'autres légumes encore. En effet, il est possible de faire fermenter bien d'autres légumes que le chou blanc. Le mélange de légumes coréen Kimchi en est l'article phare. Dans ce cas, le chou chinois, le gingembre, le radis, l'ail et le piment s'associent pour créer un parfum exotique, épicé et frais en même temps qu'un somptueux mélange de couleurs.

La choucroute est un incontournable de l'assiette bernoise ou des traditionnelles bouchoyades d'automne. Mais depuis longtemps, elle s'utilise dans d'autres domaines. Tout comme les légumes fermentés en général d'ailleurs. En qualité suisse, of course.

CLASSIQUES ET NOUVELLES CRÉATIONS

Bien sûr, la choucroute est indissociable des bouchoyades. Mais elle peut aussi être utilisée à d'autres fins. En salade, sur une tarte flambée, avec le gratin, les hot-dogs ou les hamburgers. Sous le fromage fondant de la raclette ou avec un peu de crème fraîche pour accompagner le poisson. De manière générale, on trouve de plus en plus de légumes fermentés comme garniture crue, dans les salades, les sandwichs, les bowls, les wraps et autres. Leur goût épicé, frais et légèrement acide, reconnaissable entre tous, est très tendance, et leurs propriétés salutaires représentent un aspect positif supplémentaire. «Les légumes fermentés sont aujourd'hui très en vogue, même chez les jeunes, et recèlent un grand potentiel pour l'avenir», déclare fièrement Andrea Schöni, «et la cinquième génération de la famille Schöni se réjouit déjà de pouvoir perpétuer la tradition et l'innovation».

SCHÖNI
BETTERAVES ROUGES ENTIÈRES,
ÉPLUCHÉES, PASTEURISÉES

550 g net

044322

prix du jour

PREMIUM
CHOUCROUTE AVEC DÉS DE
LARD PRÊTE À SERVIR

1 kg

094121

prix du jour

SCHÖNI
DÉS DE BETTERAVE CUITS

1 kg

094210

prix du jour

SCHÖNI
BBQ CHOUCROUTE AU HOT CHILI

cuite

400 g

094060

prix du jour

SCHÖNI
BBQ CHOUCROUTE AUX
OIGNONS, DOUCE

cuite

400 g

094062

prix du jour

Un chou aux nombreuses facettes

Le chou rouge. Un seul nom qui cache de nombreuses possibilités d'emploi.

AUTREMENT RAFRAÎCHISSANT

C'est l'heure d'un entremets rafraîchissant. Que diriez-vous d'un peu de chou rouge? Cela semble étrange, mais ça vaut le coup! Ne serait-ce que pour le système immunitaire, qui en profite grâce à la vitamine C, au fer et aux fibres. Mais il ne faut pas oublier non plus l'effet de surprise. En effet, on connaît surtout le chou rouge bien cuit et assaisonné avec du vinaigre ou sucré. Les ingrédients peuvent d'ailleurs être déterminants pour la couleur. Si le pH est faible, le chou sera rougeâtre; s'il est élevé, il sera plutôt bleuté. Le pH du sol

dans lequel le chou est cultivé influence aussi sa couleur. Sinon, le chou rouge et le chou «bleu» sont le même légume qui est désormais de plus en plus souvent servi en crudité. Mais nous, nous le congelons: sous forme de sorbet, associé à un gin puissant, il en résulte un entremets qui n'a plus grand-chose à voir avec le chou rouge d'accompagnement classique. Sans en être moins enthousiasmant pour autant, que du contraire.



SORBET AU CHOU ROUGE AVEC CHIPS DE BETTERAVE ET GENIÈVRE

Ingrédients pour 10 portions



Sorbet au chou rouge

- 400 g Chou rouge, cuit
- 100 g Purée de cassis
- 50 g Compote d'airelles sauvages
- 50 g Natura Bio Sucre
- 20 g Natura Bio Citron
- 4 g Wiberg Sel gemme, pur, fin

Chips de betterave et de genièvre

- 200 g Bio Jus de betteraves
- 30 g Fécule de maïs
- 5 g Premium Sel fumé au genièvre
- 2 Wiberg Baies de genièvre, entières

Sorbet au chou rouge

Presser le citron et le mélanger avec le reste des ingrédients. Verser dans un récipient Pacojet et laisser congeler toute la nuit. Le passer au Pacojet lorsque vous en avez besoin et dresser dans la forme souhaitée. Compléter à volonté avec du gin.

Chips de betterave et de genièvre

Porter à ébullition le jus de betterave avec les baies de genièvre pressées et le sel. Délayer la fécule dans l'eau et en faire épaisir le jus. Retirer les baies de genièvre de la masse. Étaler la pâte en une fine couche sur un tapis de cuisson et la faire sécher au four à 80 °C.

Recette



Idée



HENDRICK'S FLORA ADORA GIN

666011

70 cl/43,4% 38.90



ORIGINE
BEURRE DE MONTAGNE DU
JURA BERNOIS

10 x 150 g

027370

150 g 2.75



PICOSA
MORILLES, SÉCHÉES

Turquie

563283

50 g 27.50



RUMPSTEAK DE CHEVREUIL

provenant de milieu naturel
Europe
env. 800 g

063201

prix du jour

La farce est subtile

Souvent elles sont cachées, sans aucune raison. Car les farces sont généralement au contraire le point d'orgue d'un composant. Et à cette occasion, l'imagination n'est soumise à pratiquement aucune limite.

DE LA PLAISANTERIE AU PLAISIR

Le mot «farce» peut revêtir plusieurs significations. Dans le domaine culinaire, la farce désigne une garniture. Et, parce qu'autrefois, on se permettait parfois de plaisanter en farcisant de la viande ou du poisson avec une masse, le terme est désormais également utilisé comme synonyme de plaisanterie ou d'une sorte de comédie. Aujourd'hui encore, la farce est souvent une surprise – mais généralement positive, pas une plaisanterie. Outre la viande et le poisson, elle sert par exemple à farcir des pâtés, des terrines ou des légumes. Pour notre plat principal, nous farcissons des feuilles de chou avec du civet de chevreuil et une bonne dose d'herbes aromatiques. Mais au fond, on peut mélanger beaucoup de choses dans une farce, des noix aux fruits secs en passant par les champignons. L'important est que la masse soit fraîche et bien refroidie avant d'être utilisée. Elle ne doit pas non plus être trop chaude pendant le traitement. Et le processus de cuisson doit être respecté avec précision. En effet, la durée et la température de cuisson sont déterminantes pour le succès – ou l'échec – de la cuisson. Sans plaisanter!

Idée

TAMARAL
FINCA VELIA
RIBERA DEL DUERO DO

Espagne
Ribera del Duero

696901

75 cl 28.90



SELLE DE FAON & POMMES DE TERRE CRÉMEUSES CUITES AU FOUR | FARCE AUX FINES HERBES & CHOU FRISÉ | CHAMPIGNONS DES BOIS & GELÉE D'ÉCHALOTES



Recette

Portrait

WERNER HÄCKI

HOTEL & RESTAURANT STERNEN,
BUOCHS

L'hôtel-restaurant Sternen, à Buochs, est réputé au-delà des frontières pour ses spécialités de gibier. Celui-ci est préparé et parfois même chassé par le restaurateur lui-même, Werner Häcki. Nous devisons avec lui de chasse, de plats de gibier et d'ingrédients particuliers.



CHASSEURS DE PÈRE EN FILS

Enfant déjà, Werner Häcki allait à la chasse avec son grand-père et son père à Engelberg. Une passion qui l'anime encore aujourd'hui. Pour ses loisirs, mais aussi en cuisine. Il y prépare des plats de gibier pour lesquels le Landgasthof Sternen de Buochs est connu dans toute la région germanophone. «Le gibier provient de notre propre chasse ainsi que de nombreux chasseurs et sociétés de chasse de Suisse centrale et du canton d'Argovie.» D'une manière générale, ce boucher et cuisinier de formation mise autant que possible sur les produits de la région, de l'agneau et du veau au sbrinz en passant par la truite saumonée. Ces dernières grandissent d'ailleurs dans les propres étangs de pêche d'Engelberg. La pisciculture appartenait autrefois aux parents de Werner, passée aujourd'hui aux mains de son frère. Là encore, il s'agit d'une tradition familiale.

GASTRONOMES DE PÈRE EN FILLE

Ce que sont la chasse et la pisciculture à Werner Häcki (56 ans), c'est la gastronomie pour Susanne Häcki (52 ans). Ses parents tenaient déjà l'hôtel Sternen, mentionné pour la première fois dans un document du 17^e siècle, ce qui en fait le plus ancien restaurant de Buochs. Cela fait aujourd'hui plus de 30 ans que Werner et Susanne Häcki dirigent l'auberge de campagne. Il s'occupe de la cuisine et des achats, tandis qu'elle assume le reste, que ce soit la dizaine de collaborateurs et d'apprentis, le service ou encore l'administration. L'établissement de la Guilde propose douze chambres d'hôtel et un restaurant de 65 couverts, auxquels s'ajoutent un «stübli» de 24 places et une grande salle de 180 places. C'est la plus grande salle de la commune nidwaldienne située au bord du lac des Quatre-Cantons, et donc aussi un lieu de rencontre régulier pour la population du village. Tout comme la table des habitués de l'auberge. Et c'est ainsi que la population locale se mêle régulièrement aux hôtes venus de loin. Parmi eux se trouvent des voyageurs séjournant sur le trajet du nord au sud ou inversement. Et aussi de nombreux gourmets qui se rendent à Buochs, au restaurant de l'hôtel Sternen, tout spécialement pour déguster les plats de gibier.



«La chasse me permet de déconnecter totalement.»

Werner, quelle quantité de gibier servez-vous chaque année?

Autant que la chasse le permet. L'année dernière, cela représentait environ 120 chevreuils, 24 chamois, 18 cerfs et un bouquetin. La règle est la suivante: autant qu'il y en a, et toujours en automne.

Que représente la chasse pour vous?

À la chasse, je peux déconnecter totalement du quotidien. Je le dois même. Dès le moment où je veux soustraire un animal à sa vie sauvage, je dois être absolument concentré pour ne pas commettre d'erreur. Après tout, un tir doit être ciblé, cela doit être rapide et l'animal ne doit pas souffrir.

En tant que boucher de formation, vous débitez également les animaux vous-même?

D'autres chasseurs et associations de chasse m'envoient aussi du gibier entier, mais déjà éviscéré. Ainsi, au départ, je n'ai pas seulement l'escalope de cerf ou la selle de chevreuil devant moi, mais l'animal en entier.

Que valorisez-vous et comment?

Pour cela, il suffit d'un peu d'imagination. Je fais souvent par exemple des paupiettes avec la tranche carrée. Certains morceaux peuvent également être utilisés pour faire des burgers de gibier. Par ailleurs, je fais moi-même de la charcuterie en transformant de la viande de porc et de gibier en saucisse de gibier. Et nos saucisses sèches, que nous vendons également à emporter, sont une spécialité de la maison.

Comment de tels produits sont-ils perçus par les clients?

Très bien! Il n'est pas toujours non plus nécessaire d'opter pour le plat de gibier classique. Il m'arrive aussi de faire un curry thaï ou un stroganoff avec du cerf. Ce sont des plats de gibier qui, bien que rapides à préparer, surprennent et enthousiasment.



Vous trouverez l'interview complet ici!

Petites et savoureuses

Les baies sont polyvalentes et enrichissent aussi bien les boissons, les plats que les menus entiers. Il en va de même pour notre dessert et notre menu de gibier.

DES BAIES EXIGEANTES

Les baies mettent régulièrement la gastronomie à l'épreuve. En effet, leur maniement n'est pas des plus simples. Surtout quand il s'agit de leur conservation. Les conditions idéales sont une température ambiante variant entre un demi et deux degrés et une humidité de 90 pourcent. En même temps, bien que fragiles, elles ne peuvent pas être abîmées, ou le moins possible. Mais qui apporte autant de couleurs et de saveurs dans la cuisine peut se permettre toutes les exigences. Que ferions-nous sans les baies? Elles sont saines, aromatiques, polyvalentes et dégagent une touche de luxe, d'exclusivité - ainsi qu'une fraîcheur et une légèreté estivales. Enfin, la plupart des baies sont en été au meilleur de leur forme. Heureusement, nous ne sommes pas obligés de renoncer complètement à ces petites bombes vitaminées, même en automne. À quoi ressemblerait un dessert aux baies sans baies?

PATISSWISS VALRHONA
COUVERTURE GUANAJA,
70% DE CACAO, EN
FÈVES

France

591875

3 kg 77.70



FRAMBOISES

250 g

047376

prix du jour



MÛRES

250 g

046986

prix du jour



GROSEILLES ROUGES

250 g

047406

prix du jour



MYRTILLES

500 g

046922

prix du jour



Baies des bois & chocolat
essencé de vin rouge à la framboise
glace au mascarpone & cassis

Recette





RON ZACAPA XO RESERVA

25 years
Guatemala

667371 70 cl/40% Vol. 128.00

PREMIUM
NOISETTES DU PIÉMONT
IGP, GRILLÉES

Italie

319350 3 x 200 g 32.50



CARMA
COCOA-POWDER 22-24%

France

334511 1 kg 15.40

Un dessert à la noix

Une petite place pour la fin, une petite
gâterie avec le café, un adieu avant
de rentrer chez soi. En accord avec
l'automne, nous avons misé sur les
noix pour nos friandises.

UN AU REVOIR AUTOMNAL

Comme la plupart des produits, les noix sont désormais disponibles tout au long de l'année. En Suisse, les noix, les noisettes et autres marrons sont particulièrement de saison en automne. Les noix ne peuvent donc pas manquer à l'appel dans notre menu automnal. Elles en constituent même le couronnement sous forme de douceur: panforte et nougat. En plus des noix et noisettes, de nombreuses autres noix peuvent intervenir dans la composition. Chacune d'entre elles doit être manipulée avec soin. D'une part, parce que la récolte des noix est très dispendieuse. D'autre part, parce que leur transformation en cuisine est très exigeante. Ainsi, lorsque l'on fait griller des noix, il faudra veiller particulièrement à ne pas les brûler en raison de leur teneur élevée en matières grasses. En fin de compte, nous ne voulons que les meilleurs arômes pour notre cadeau d'adieu.



Panforte & nougat



PANFORTE & NOUGAT

Ingrédients pour 10 portions

Panforte

200 g Amandes
100 g Noisettes, entières
100 g Cerneaux de noix
200 g Figues, séchées
80 g Natura Bio Farine fleur
40 g Cacao en poudre sans sucre
5 g Cannelle, moulue
150 g Natura Bio Sucre cristallisé
100 g Origine Miel d'abeilles
20 ml Eau

Nougat like Mykonos

100 g Miel d'acacia
200 g Natura Bio Sucre cristallisé
50 g Amandes
50 g Noisettes, entières
50 g Pistaches, épluchées
50 g Pignons, blancs
1 Natura Bio Œuf suisse



Recette



**Vous êtes cordialement
invité au live cooking dans
les marchés Prodega.**



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

FOLLOW US



Édition août 2023

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives. Les prix indiqués sont ceux du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels de la livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en
suisse