



RECETTE

# Cuisine schaffhouseise au vin blanc

**RECETTES DE KLETTGAU** Dans la patrie du pinot noir, à Hallau (SH), Peter Bösch ne saurait concevoir un plat sans y intégrer une goutte de vin. Mais pas n'importe lequel: son vin, auquel il voue beaucoup de temps et d'attention. Peter Bösch s'assied volontiers dans sa maisonnette vigneronne avec ses hôtes, sa famille ou ses amis pour partager un verre en profitant de la superbe vue sur le Klettgau.



Le démoulage implique beaucoup de doigté.





## Terrine schaffhousoise pour 8 portions

*linguines jaunes au safran,  
linguines noires à l'encre de seiche\**  
environ 20 pièces de chaque variété

2 carottes entières

700g de poitrine de poulet

2 oeufs

200ml de crème fraîche

5 cs de fromage râpé

ciboulette, persil

2 cs de jus de citron

1 giclée de vin blanc

sel, poivre

\* Les linguines sont des spaghettis «aplatis» qui existent en diverses couleurs. Les linguines noires sont colorées avec de l'encre de seiche dont le goût a été neutralisé. On les trouve dans les grands magasins d'alimentation et les épiceries italiennes.

Faire cuire les carottes durant 20 minutes dans le cuiseur-vapeur ou le panier-vapeur dans une casserole. Hacher finement le poulet dans le hachoir à viande ou le mixer à couteaux. Ajouter les œufs, la crème fraîche, le fromage râpé, le jus de citron et le vin, saler et poivrer généreusement. Mixer encore une fois le tout pour obtenir une masse lisse. La réserver au réfrigérateur.

Chemiser un moule rectangulaire ou une terrine avec du papier d'aluminium. Y déposer les linguines jaunes et noires, brièvement ramollies dans l'eau froide, alternativement du fond vers le bord, de façon à former une enveloppe dans le moule.

Verser la moitié de la masse au poulet, puis déposer les carottes dans le sens de la longueur et les recouvrir du reste de la masse.

Recouvrir le moule avec du papier d'aluminium ou le couvercle, et le glisser dans le four à vapeur (steamer) à 100 degrés durant 30 minutes.

Cuisson au four normal: Déposer le moule dans un plat avec de l'eau chaude et faire cuire à 120°C – 130°C durant 30 minutes. ■

**Auteure** Anne-Marie Trümpi,  
UFA-Revue, 8401 Winterthour

Un film sur la préparation des recettes peut être visionné sur [www.ufarevue.ch](http://www.ufarevue.ch).

### INFOBOX

[www.ufarevue.ch](http://www.ufarevue.ch) 7-8 · 16

#### Peter Bösch

Peter Bösch, de Hallau (SH) est le seul hôte masculin de Swisstavolata.

Cuisiner et vigneron par passion, Peter Bösch aime choyer ses invités avec des spécialités culinaires schaffhousoises et ses propres vins, soit quatre pinots noirs et un blanc issu du cépage Müller Thurgau. Peter Bösch aime jouer avec les formes, les couleurs et les goûts. Pour ses créations, il a besoin de beaucoup de place, si bien qu'il tourbillonne dans trois cuisines. Même le monte-charge accueille un four sur roulettes, qu'il peut enlever à tout moment. Quand un groupe important est annoncé, sa femme Dagmar et son fils Marco viennent lui prêter main forte. Le chien Quina complète la famille. Depuis quelque temps, Peter Bösch propose à ses clients de parrainer ses vignes. Parrains et marraines se retrouvent à Hallau en fin de saison pour vendanger.

