



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de l'enseignement obligatoire de langue
française SEnOF
Amt für deutschsprachigen obligatorischen
Unterricht DOA

CONCOURS „SPÉCIALITÉS FRIBOURGEOISES „

WETTBEWERB „FREIBURGER SPEZIALITÄTEN „

Cuchaule

Ingrédients	Zutaten
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.
8.	8.
9.	9.

Moutarde de bënichon

Ingrédients	Zutaten
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.
8.	8.



Cuchaule

1 ½ dl 15 g	3 dl lait 30 g levure	Milch Frische Hefe	délayer dans une terrine
40 g	80 g sucre	Zucker	ajouter
20 g	40 g flocons de beurre 1 pincée safran	Butterflocken Safranpulver	ajouter
250 g ½ cc	500 g farine 1 cc sel	Mehl Salz	mettre dans une assiette ou une terrine mélanger, ajouter peu à peu, pétrir, laisser doubler de volume à couvert former deux pains ronds légèrement plats déposer sur une plaque à gâteau préparée
	1 jaune d'œuf 1 cs eau	Eigelb Wasser	mélanger, dorer 2 fois, inciser en formant des losanges, mettre dans un four froid cuisson : partie inférieure du four à 150° C, 20 min puis à 200° C, 30 min

Source

Croqu'menus. Editions scolaires blmv AG.



Moutarde de bénichon

Catégorie	Entrées
Temps	2h 50 min.
Complexité	Simple
Ingrédients	200g de moutarde en poudre, 5dl de vin blanc, 3 l d'eau, 150g de cannelle en bâtons, 1/2 paquet d'anis étoilé, 1kg de sucre candi, 1 l de vin cuit, 250g de farine.
Marche à suivre	Faire tremper la farine de moutarde une demi-journée dans le vin blanc. Cuire l'eau, l'anis étoilé, la cannelle en bâtons et le sucre candi environ 2h 30. Délayer la farine dans le vin cuit. Passer le jus de cuisson des épices, ajouter la farine et le vin cuit, cuire 15 min environ. Ajouter la moutarde et le vin et cuire encore 5 min.
Source	Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.



Bénichonsenf


Kategorie	Vorspeisen
Zeit	2 h 50 min.
Komplexität	einfach
Zutaten	200 g Senfpulver, 5 dl Weisswein, 3 l Wasser, 150 g Zimtstangen, einige ganze Sternanis, 1 kg Kandiszucker, 1 l Vin cuit, 250 g Mehl.
Vorgehen	Das Senfpulver einen halben Tag im Weisswein einweichen. Den Sternanis, die Zimtstangen und den Kandiszucker im Wasser 2 1/2 Stunden kochen. Das Mehl mit dem Vin cuit mischen. Den Gewürsud passieren, das Mehl mit dem Vin cuit zugeben, 15 Minuten kochen. Den Senf mit dem Wein zufügen und weiter 5 Minuten kochen.
Quelle	Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de l'enseignement obligatoire de langue
française SEnOF
Amt für deutschsprachigen obligatorischen
Unterricht DOA

Signalisation des auteurs

Auteur-s : (nom, prénom et courriel fr.educanet2.ch)	COE
Date de la dernière modification :	Janvier 2016
Copyright :	<p>Cette ressource est publiée par Friportail, 2016, sous licence Creative Commons - utilisation sans modification autorisée sous conditions.</p>  <p>Pour plus d'informations sur ces conditions, consultez la page suivante :</p> <p>https://www.friportail.ch/content/creative-commons-nc-nd</p>