

Simple et rapide

Appréciables par tous!

Elles sont arrivées, les fraises suisses si convoitées! A Denges (VD), la Famille Borboën les consomme de préférence avec de la panna cotta, un délice onctueux tout droit venu d'Italie.

Panna cotta au chocolat blanc et coulis de fraise

Recettes pour 6 personnes
6 petits moules/ramequins de 1,5 dl

4 feuilles de gélatine
4 dl de crème entière
2 dl de lait
130g de chocolat blanc, coupé en morceaux
400g de fraises, préparées
jus d'un ½ citron
1-2 c.s. de sucre glace
3 c.s. de chocolat blanc, en petits dés ou en copeaux

Mettre à tremper la gélatine pendant 5 à 10 minutes dans de l'eau froide. Porter la crème et le lait à ébullition. Incorporer hors du feu la gélatine

bien égouttée en remuant avec un fouet. Verser le mélange chaud sur le chocolat. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse et que le chocolat soit complètement fondu. Verser dans les moules, entreposer à couvert pendant 4 heures au réfrigérateur. Réserver 6 fraises pour la décoration. Mixer le reste des fraises avec le jus de citron et le sucre glace. Plonger rapidement les ramequins dans de l'eau chaude. Dégager la panna cotta du bord des ramequins avec un couteau pointu et renverser sur une assiette à dessert. Garnir de coulis de fraises, de fraises entières et de copeaux de chocolat blanc.

Conseil: La panna cotta placée dans des moules en silicone se démoule plus facilement. ■

Un dessert savoureux et de saison avec des fraises suisses.

Photo: USPF



Jacqueline Borboën

Jacqueline Borboën voulait devenir infirmière, mais tout s'est déroulé différemment. Dans le village voisin, elle a fait la connaissance de son futur mari, Gérard. Ils ont ensuite fondé une famille et ont eu une fille et un garçon. Gérard et Jacqueline Borboën ont également repris l'exploitation parentale à Denges (VD). Ils y cultivent des asperges vertes, des fraises, des framboises, des pruneaux et environ 15 sortes de pommes. Leur fils se charge aujourd'hui de l'exploitation et y vit avec sa famille.

En tant que jeune adulte, Jacqueline Borboën a suivi des cours à l'école d'économie familiale à Marcelin (VD), où elle a terminé avec succès sa formation de paysanne. Pendant dix ans, Jacqueline Borboën a formé de futurs gestionnaires en interendance dans les domaines de l'alimentation et de la cuisine. Elle a ensuite renoncé à son activité d'enseignante pour se consacrer à la politique et s'est engagée pendant six ans au sein du Grand Conseil du canton de Vaud.

Pendant de nombreuses années, elle s'est également investie au sein du comité de l'Union régionale des paysannes. Jacqueline Borboën s'est toujours engagée pour le respect de l'agriculture et des produits locaux.

Depuis plusieurs années, elle vend régulièrement ses propres produits et ceux de sa cousine sur le marché à Lausanne. Elle apprécie beaucoup l'atmosphère du marché et le contact avec la clientèle. Aujourd'hui à la retraite, elle aime chanter avec le chœur du village, faire du ski et passer du temps avec ses petits-enfants.

Union suisse des paysannes et des femmes rurales Un réseau de femmes d'avenir

www.paysannes.ch. L'association professionnelle pour les paysannes défend les intérêts des femmes et des familles rurales et s'engage en faveur de sujets concernant l'alimentation et l'économie domestique.

Vous aimeriez vous aussi présenter vos recettes préférées dans la Revue UFA? Alors prenez contact avec Anne-Marie Trümpi, au 058 433 6522, anne-marie.truempi@ufarevue.ch.