

➔ **Vorbemerkung**

Als gebürtiger Waadtländer kenne ich diesen Kuchen seit frühester Kindheit. So wollte ich ihn auch in bernischen Landen geniessen können. Allerdings: Im Raum Bern ist die Hauptzutat «Nillon» kaum erhältlich. Daher haben wir uns lange im damaligen «Magasin Vaudois» in Lausanne eingedeckt.

Heute kann man das nicht ganz korrekt genannte Nussmehl (Rückstand bei der Ölmühle) auch bei der Ölmühle Moulin de Sévery (VD) direkt einkaufen, per Post oder über Internet, besser aber anlässlich eines Ausflugs mit dem öffentlichen Verkehr in die Westschweiz (Bahn bis Morges, dann Postauto, Unterwegshalt in der Nähe der Ölmühle, Weiterfahrt Richtung Cossonay, von da wieder mit der Bahn via Yverdon, Neuchâtel nach Bern). Der Ausflug dauert gemäss eigener Erfahrung etwa 7 Stunden (inklusive Essenshalt in Yverdon samt Kabis-Wurstkauf in einer dortigen Metzgerei, zwecks «Papet Vaudois» (= Lauch/Kartoffel/Eintopf) aber das ist wieder eine andere Geschichte...).

G. Gorgerat



NUSS-KUCHEN TARTE AU NILLON

(wurde auch und oft von Sternekoch Freddy Girardet serviert)

26 novembre 2007 à 23:05

helyne a dit...

j'ai une recette de tarte au Nillon de philippe Guignard que Freddy Girardet inscrit régulièrement à sa carte ;)

pate sucrée

garniture:

50g de nillon

100ml de lait

100ml de crème fleurette

90g de sucre

1 oeuf

2 jaunes

1 cs d'huile de noix

mélanger nillon + lait, laisser 15 min

foncer un moule de diametre 18 cm avec la pate sucrée, cuire à blanc a four doux. refroidir, demouler.

Ajouter à la marinade de nillon, la creme, le sucre, les oeufs et l'huile de noix.melanger au fouet

garnir le fond de pate et mettre à cuire 40 à 50 min à 130/140° c

servir à temp ambiante

Quelle: www.cuisinesauvage.blogspot.com

ÜBERSETZUNG:

Zutaten

Süsser Kuchenteig

Belag

50 g Nillon

1 dl Milch

1 dl Doppelrahm

90 g Zucker

1 Ei

2 Eigelb

1 EL Nussöl

Zubereitung

Nillon und Milch miteinander verrühren, 15 min. stehen lassen.

Süsser Kuchenteig auswallen und eine Tortenform (Ø 18 cm) damit auskleiden, blind backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Doppelrahm, Zucker, Eier und Nussöl mit der Nillon-Milch-Mischung vermengen, mit dem Schwingbesen gut verrühren und in den vorher gebackenen Teig füllen. 40 bis 50 Min. im auf 130 bis 140° vorgeheizten Ofen backen.

Auskühlen lassen und bei Raumtemperatur servieren.

