Les recette de Tante Jo : gâteau de courge

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **12 (1982)**

Heft 12

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

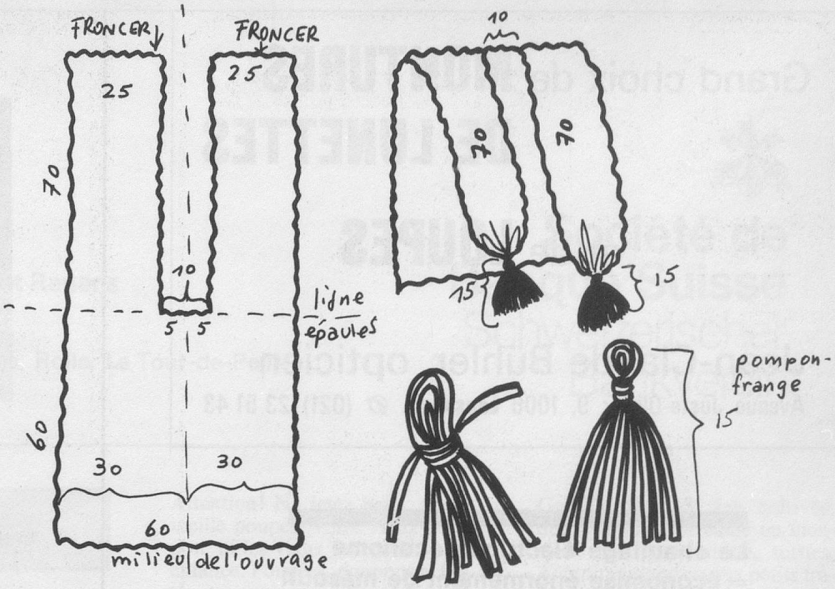
http://www.e-periodica.ch

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne

Chauffe-dos



Sur une largeur de base de 60 cm, monter les mailles avec de la laine suffisamment épaisse pour donner de la tenue au vêtement. Tricotez droit au point mousse, ou crochetez en brides simples, jusqu'à une hauteur de 60 cm environ.
Marquez le milieu de l'ouvrage et rabaissez de chaque côté, en ligne droite, 5 cm (10 cm en tout) = ligne encolure dos/ligne épaule.
L'ouvrage est maintenant en deux parties égales.

Travaillez chaque partie séparément tout droit, jusqu'à une longueur de 70 cm.
Terminez et froncez le bas de chaque pan ainsi obtenu.
Préparez deux pompons géants avec la même laine et fixez-les sur le bord froncé de chaque pan.
Placez le côté large de l'ouvrage sur le dos et nouez les deux pans libres sur le devant.

Dorianne

Les recettes de Tante Jo

Gâteau de courge

Mais si, c'est bon, c'est sucré, c'est un dessert. Essayez-le!

Il vous faut:
(gâteau pour 4 personnes)
1 kilo de courge;
un demi-litre de lait;
2 décilitres de crème;
4 cuillerées de sucre;
1 cuillerée de farine;
un peu de beurre;
et, bien sûr, de la pâte (brisée de préférence).

Pelez la courge. Enlevez la partie fibreuse avec les pépins. Coupez en morceaux que vous ferez cuire 20 minutes dans de l'eau légèrement salée. Egouttez soigneusement dans un linge. Passez ensuite au mixer (ou battez au fouet). Ajoutez le lait et la farine et faites cuire quelques minutes. Ajoutez la crème et mélangez bien, en incorporant aussi le sucre.
Etendez votre pâte sur la plaque à gâteau, versez-y votre mélange, ajoutez quelques flocons de beurre et faites cuire comme une tarte aux fruits (20 à 25 minutes à four chaud). Se mange chaud ou froid, selon les goûts, mais personnellement je le préfère chaud.

Un dessert original
Pour changer, pour vous dépayser un peu, je vous propose une spécialité américaine qui peut être, soit un dessert, soit un goûter, soit une gâterie de fin de soirée. C'est un peu nourrissant, mais aussi rafraîchissant, et tellement bon...

Egg nog

Il vous faut: (pour 10 portions en coupes ou verres)
3 jaunes d'œufs, 3 blancs d'œufs;
1/4 de tasse de sucre en poudre;
1 petit verre de cognac ou de whisky;
1 petit verre de rhum;
1 tasse de crème fouettée;
1 tasse de lait, (facultatif);
de la muscade si on l'aime ou de la cannelle, ou de l'écorce d'orange râpée ou du chocolat râpé, selon vos goûts.

Battez les jaunes d'œufs pour obtenir une pâte assez épaisse. Ajoutez graduellement le sucre, puis les alcools. Mettez au réfrigérateur. Au moment de servir, ajoutez les blancs battus en neige, la crème fouettée et le lait facultativement. Saupoudrez de muscade râpée ou de cannelle, ou de chocolat râpé ou d'écorce d'orange, selon les goûts. Servez bien frais.