La recette de Tante Jo : gratin de poivrons

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **13 (1983)**

Heft 9

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

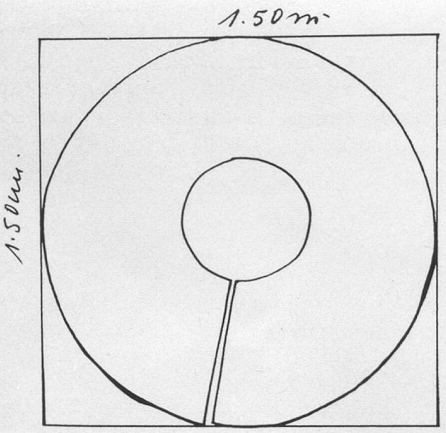
Bricolage

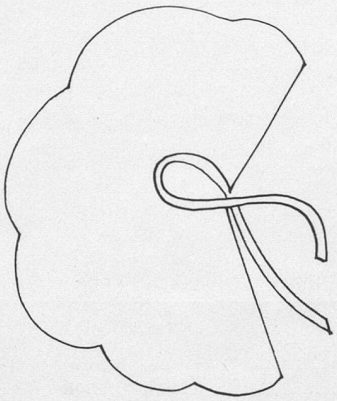
Dorianne

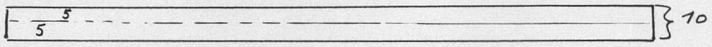
Un tablier tout rond

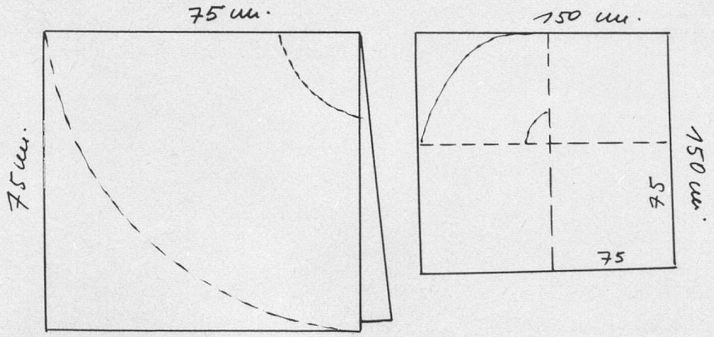
Pour confectionner ce tablier, il vous faut un carré de tissu de 150 × 150 cm, dans lequel vous découpez un cercle (voir schéma pour faciliter la coupe). Du milieu intérieur du cercle, découpez ensuite un rond de la largeur de votre taille. De l'intérieur vers l'extérieur, vous ouvrez le cercle.
Puis, préparez une ceinture à nouer, de 5 cm de large et d'environ 80 cm plus longue que votre tour de taille, pour le nœud et vous l'appliquez au bord intérieur du cercle.
Ourlez le tout et le tablier est terminé.

Dorianne









Pliez le tissu pour faciliter la coupe

La recette de Tante Jo

Le poivron est un légume que l'on oublie trop souvent ou que l'on utilise seulement pour participer à une «ratatouille» ou farci. Pourtant il relève agréablement une salade lorsqu'on le coupe en petits dés et peut aussi se déguster en gratin. Voici ma recette:

Gratin de poivrons

Il vous faut:
1 ou 2 poivrons par personne;
un gros bol de béchamel;
du fromage râpé;
un peu de chapelure;
très peu de safran;
quelques noisettes de beurre;
sel et poivre.

Epluchez soigneusement les poivrons en ôtant bien tous les pépins. Prenez un plat à four légèrement beurré. Préparez la béchamel et ajoutez-y le fromage râpé, ainsi qu'une pointe de safran, un peu de sel et de poivre. Placez un peu de béchamel dans le fond de votre plat, puis couchez-y vos poivrons (coupés en deux évidemment). Recouvrez avec la béchamel. Saupoudrez de chapelure et distribuez à la surface les noisettes de beurre. Faites gratiner à four moyen. Servez avec du riz pilaf.

Solution des jeux

de la page 21

Cinq sur neuf
Bagagiste, centriste, parodique, rabatteur, allumeuse, purulence, saumurage, trésorier, urbaniser.

Les égarés...
En diagonale: Mercurey.

Les voyelles égarées
De gauche à droite et de haut en bas: orchis, onagre, mouron, pensée, poivre, scille, asaret, trèfle.