Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 13 (1983)

Heft: 1

Rubrik: Les recettes de Tante Jo : steak à la moutarde : truffes au chocolat

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

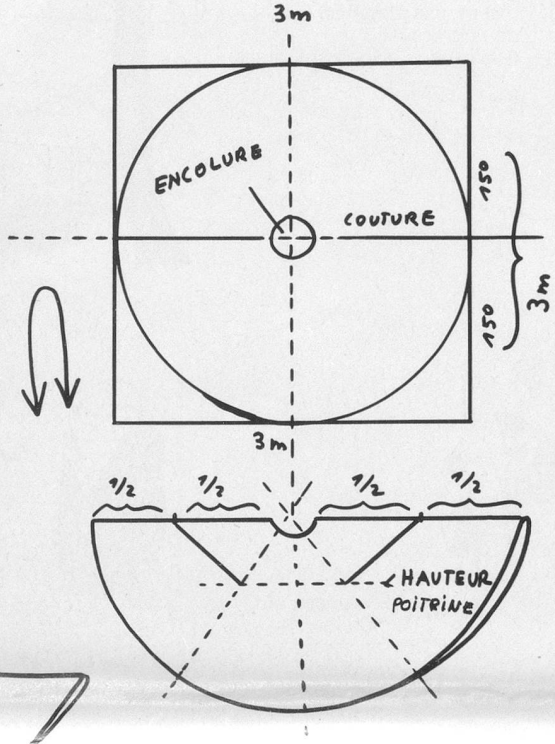
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

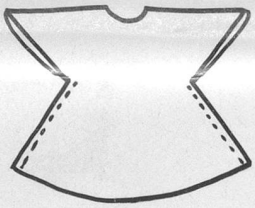
Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne

Robe d'intérieur très ample





Dans un tissu très souple et très large (150 cm par ex.), préparez un carré de base de 3 m de côté.
Effectuez en son milieu une ouverture ronde à la mesure de votre encolure et découpez dans le carré un cercle complet.
Pliez du haut vers le bas. Marquez le milieu, puis, en diagonale, le milieu gauche et droit.
Sur la ligne du pli, depuis le milieu vers l'extérieur, mesurez et marquez la moitié de ces deux longueurs.
En prenant la ligne milieu verticale comme longueur du vêtement, marquez la hauteur de la poitrine. Tirez une ligne depuis la moitié de la ligne pli gauche et la moitié de la ligne pli droit en direction des lignes diagonales marquées auparavant jusqu'à la hauteur poitrine.
Coupez en pointe: milieu pli — hauteur poitrine — bas du cercle.
Cousez ensemble les lignes diagonales: poitrine — bas du cercle. Egalisez le bas du cercle à votre mesure pour obtenir un ourlet bien arrondi et ourlez tous les bords libres.

Dorianne

Les recettes de Tante Jo

Un steak, c'est banal, me direz-vous? Cela dépend beaucoup de la façon dont il est préparé... et de la qualité de la viande, bien sûr. Si vous êtes en fonds, prenez du filet, mais un joli rumsteak fait aussi très bien l'affaire.

Steak à la moutarde

Il vous faut (pour 2 personnes):
1 steak par personne, de 125 g environ:
1 petit bol de moutarde à l'estragon;
une «tombée» de cognac;
2 cuillerées à soupe de crème fraîche;
sel, poivre (de préférence en grains, si vous aimez).

Enduisez généreusement les steaks de moutarde. Salez et poivrez. Prenez une poêle qui permette la cuisson sans corps gras. Faites dorer les steaks à feu assez vif. Flambez avec le cognac, puis mettez au chaud un instant. Dans la même poêle, versez la crème fraîche et une bonne cuillerée de moutarde. Remuez à feu doux pour lier cette sauce que vous verserez ensuite sur la viande.

Truffes au chocolat

Même si vous ne supportez pas le chocolat, ce n'est pas une raison pour en priver vos visites à l'occasion d'une petite fête. Et si vous révélez que vous avez confectionné vos truffes vous-même, on vous félicitera!

Il vous faut:
1 œuf;
150 g de sucre glacé;
100 g de poudre de chocolat sucrée;
150 g de graisse de coco blanche;
2 cuillerées à soupe de rhum ou de kirsch;
100 g de vermicelles au chocolat.

Battez en mousse l'œuf et le sucre.
Ajoutez la poudre de chocolat et l'alcool.
Faites fondre la graisse au bain-marie et ajoutez-la au mélange, en remuant bien.
Formez ensuite de jolies boulettes que vous roulerez dans les vermicelles au chocolat.
C'est tout et c'est simple, vous voyez!