La recette de Tante Jo : tarte au sucre

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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

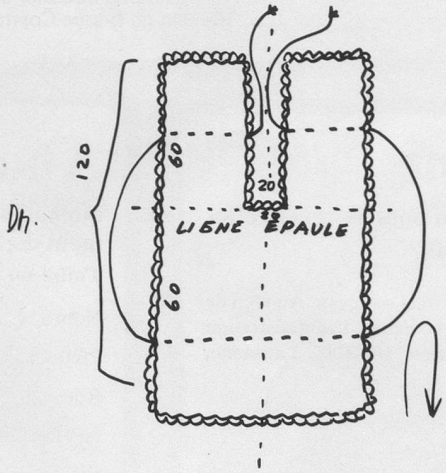
Bricolage

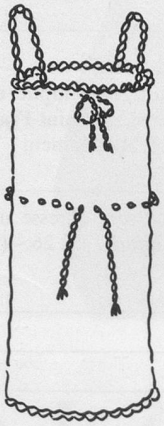
Dorianne

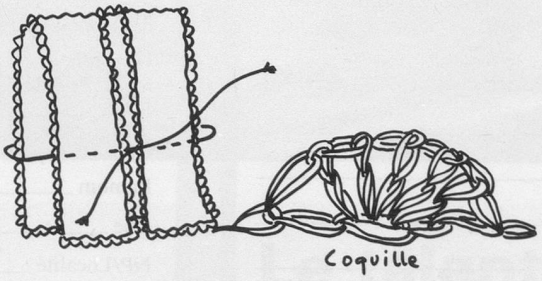
Ensemble estival en laine souple, au crochet

Robe décolletée

Cette petite robe se fait d'une seule pièce et se travaille en rond.
Commencez cet ouvrage par une chaînette à la mesure généreuse de votre tour de hanches. Continuez tout droit, en rond, en brides simples jusqu'à une longueur de 100 cm environ, soit la longueur de robe base-aisselles.
Garnissez la base ainsi que la ligne de terminaison d'un tour au point de coquille, comme décoration.
Préparez deux cordelettes de 150 cm de long et faites-les glisser entre les brides à la hauteur de taille et au bord de terminaison. Faites-les sortir et nouez-les au milieu devant de la robe décolletée.
Ayant pris généreusement la mesure des hanches, la robe devrait s'ajuster confortablement autour du buste. **Si le tour du buste est plus important que celui des hanches, il est préférable de prendre cette mesure comme mesure de base.**







Gilet

Le travail se commence par la partie dos et à la mesure du demi-tour de buste, mesuré généreusement.
On travaille tout droit sur environ 60 cm au point fantaisie (coquille, par exemple).
A cette hauteur, marquez le milieu de l'ouvrage et rabaissez de part et d'autre 10 cm, formant ainsi l'encolure (20 cm). Depuis l'encolure, continuez à travailler tout droit, chaque partie séparément, à la même longueur que le dos.
Appliquez un tour de coquilles tout autour de l'ouvrage.
Pliez le gilet à la ligne d'épaules et notez la ligne de taille. Préparez une cordelette de même laine et avec des pompons de décoration, et glissez-la entre les brides de taille, fixant de cette manière dos, devants et emmanchures. Froncez et nouez.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Vous songez à un dessert ou à un goûter pour plusieurs personnes? Essayez, pour changer, ma recette de

Tarte au sucre

Il vous faut (pour 6 à 8 personnes):
125 g de beurre;
5 jaunes d'œufs;
50 gr de farine;
10 gr de levure de boulanger;
un peu de sucre, un peu d'eau;
un peu de sucre cristallisé.

Mélangez bien les jaunes d'œufs, le beurre et la farine. Ajoutez la levure délayée avec un peu de sucre dans un quart de verre d'eau. Votre pâte, c'est très important, doit être fluide.
Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte sur un centimètre d'épaisseur. Laissez lever pendant une heure dans un endroit frais. Ensuite, répartissez sur la pâte levée une bonne couche de sucre cristallisé. Mettez cuire à four moyen pendant 10 minutes. Parsemez de quelques noisettes de beurre et remettez au four pendant 5 à 10 minutes pour blondir la tarte.
Servez chaud. Vous pouvez aussi préparer votre tarte à l'avance et la réchauffer à feu très doux au dernier moment.