La recette de Tante Jo : poulet au citron

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

Jaquette de printemps

Utilisez un fil qui donne de la teneur à l'ouvrage et commencez le travail par le dos du vêtement.

Dos: Mesurez le tour de hanches et montez un nombre de mailles correspondant à la moitié de cette mesure. Tricotez un bord de 5 cm au point mousse. Continuez tout droit en jersey jusqu'à la hauteur des épaules.

Rabaissez en ligne droite, au milieu dos, un nombre de mailles correspondant à 16 cm = base de l'encolure.

Le travail est donc partagé en deux parties égales: le devant gauche et le devant droit.

Devant gauche: Tricotez sur 3 cm et montez à nouveau le même nombre de mailles que précédemment, vers le centre de l'ouvrage. Travaillez en jersey et terminez le devant gauche par une bordure de 5 cm au point mousse.

Devant droit: Tricotez sur 3 cm et procédez de la même manière que pour le devant gauche jusqu'à environ 35 cm depuis la ligne des épaules (hauteur sous-buste).

Effectuez à 4 cm et à 16 cm du bord de l'ouvrage 2 boutonnières horizontales. Continuez tout droit 10 cm et refaites deux boutonnières de la même manière.

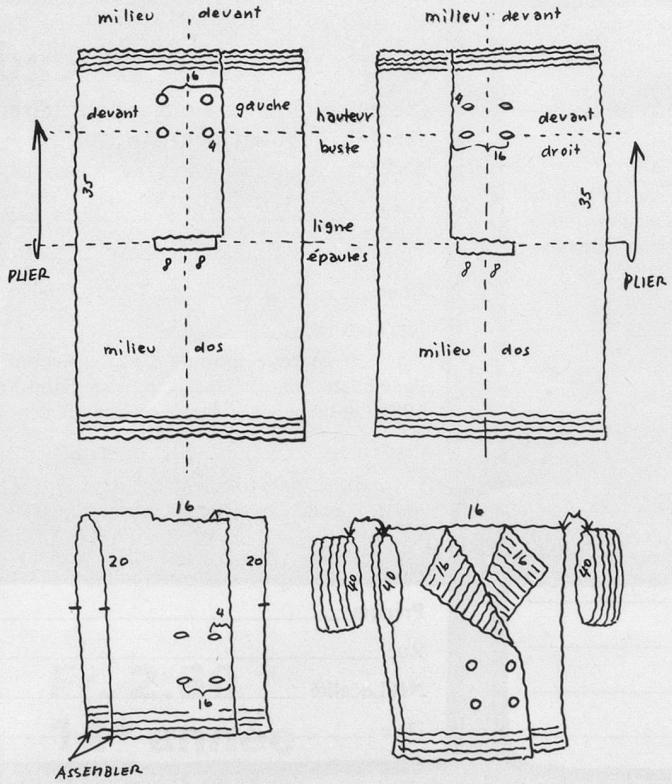
Terminez la partie droite de devant à la même hauteur que la partie gauche, avec un bord de 5 cm au point mousse.

Pliez l'ouvrage depuis la ligne des épaules et assemblez les côtés depuis la base jusqu'à 20 cm des épaules = emmanchures. Tour des emmanchures = 40 cm.

Posez la partie droite de devant sur la partie gauche. Cousez 4 boutons sur la partie gauche, aux endroits correspondant aux boutonnières. Fermez les boutons.

Repliez les parties supérieures des deux devants vers les emmanchures, pour former le col revers.

Reprenez les mailles autour des emmanchures et tricotez en rond un bord de 5 cm au point mousse.



La recette de Tante Jo

Vous attendez un ou deux invités. Vous disposez de peu de temps et votre porte-monnaie n'est pas très gonflé. Alors... un poulet, pourquoi pas? Mais pas n'importe lequel!

Poulet au citron

Il vous faut:
1 beau poulet (évidemment!);
150 gr. de fromage blanc à la crème;
2 citrons;
50 gr. de beurre;
1 carotte;
2 dl. de bouillon;
1 bouquet garni;
sel, poivre;
éventuellement un peu de crème fraîche.

Râpez le zeste d'un citron et mélangez-le au fromage blanc. Salez, poivrez et farcissez le poulet avec ce mélange. Faites dorer dans une cocotte. Ajoutez la carotte coupée en rondelles et le bouquet garni. Placez la cocotte, sous couvercle, au four chaud pendant 30 à 40 minutes. Arrosez ensuite avec le jus d'un citron. Glissez des tranches de citron sous le poulet au fond de la marmite.

Enlevez le couvercle de la cocotte et terminez la cuisson en arrosant de temps à autre.

Faites une sauce à part, comme suit: déglacez et dégraissez le jus obtenu dans la cocotte. Liez avec un peu de farine délayée dans le bouillon. Ajoutez éventuellement un peu de crème fraîche au dernier moment, mais ce n'est pas indispensable.