La recette illustrée de P. Minouvis : un gâteau pour la fête du 1er août

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **2 (1956)**

Heft 18

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

La recette illustrée de P. Minouvis

Un Gâteau pour la Fête du 1er Août

RECETTE

Foncer un cercle à flanc avec de la pâte à tarte sucrée ou de la pâte à sablé.

Au centre, former avec de la pâte une séparation en forme de croix fédérale,

(Pour bien tenir votre pâte en hauteur, confectionner un moule en forme de croix en perçant le fond de nombreux trous pour que la pâte cuise bien),

Garnissez toute la surface de la tarte de noyaux de cerises ou d'haricots secs posés sur du papier beurré

Une fois cuite, laisser refroidir puis garnir le pourtour de la tarte avec des fraises des 4 saisons crues, équeutées et roulées dans du sucre.

Masquer les fraises avec de la gelée de fraises ou de groseilles framboisées

A l'intérieur de la croix, verser de la créme fouettée sucrée

Vous aurez ainsi l'écusson suisse et un dessert des plus délicieux.