Page au féminin

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France**

Band (Jahr): **15 (1969)**

Heft 2

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

page au féminin

Chères lectrices,
Nous sommes toutes sensibles, n'est-il pas vrai, à la bonne chère, donc aux bonnes recettes. Voici donc tirées du remarquable livre édité par l'Union suisse du commerce de fromage, en collaboration avec Doris et Kaspar Gisler, de Zurich (adaptation française de Maurice Collet, de Genève), quelques recettes succulentes que vous pourrez réaliser grâce aux produits de chez nous que vous trouverez dans certains magasins spécialisés.

Bomboline

pour 4-6 personnes :
50 g d'emmental râpé
1 1/2 litre d'eau
1 noix de beurre
1 tasse de farine
100 g de mortadelle
2 œufs
sel

Cuire le beurre dans l'eau. Ajouter la farine et brasser jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Laisser refroidir légèrement. Ajouter le fromage et les œufs. Débiter la mortadelle en dés de la grosseur d'un pois. Les enrober de pâte à frire et les jeter dans la grande friture jusqu'à ce que les bombolines deviennent jaunes comme l'or.
Les bombolines peuvent très bien être préparées un jour à l'avance.
Une fois refroidie, les enfermer dans une boîte. C'est une manière originale d'agrémenter le bouillon un jour de fête.

Zuppa pavese

par personne :
1 cuillerée à soupe de sbrinz râpé
1 tranche de pain
1 cuillerée à soupe de beurre
1 œuf
1 tasse de bouillon

Dans un peu de beurre, faire revenir une fine tranche de pain qui sera placée au fond de la soupière avant de l'arroser de bouillon dans lequel vous ferez pocher un œuf frais. Saupoudrer largement de fromage. Ce n'est rien... c'est exquis.

Soupe à la tomate

pour 4 personnes :
100 g de sbrinz râpé
500 g de tomates ou une grande boîte de concentré
1 gros oignon
1 gousse d'ail écrasée
1 cuillerée à soupe de farine
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
sel, paprika
sucre
romarin
1 tasse de crème
1 jaune d'œuf
1 litre d'eau

Faire revenir dans l'huile l'ail, l'oignon finement hachés et les tomates concassées, saupoudrer avec un peu de farine, puis mouiller avec l'eau. Laisser cuire 15 minutes. Pendant ce temps, mélanger dans la soupière la crème, le jaune d'œuf et le fromage. Tout en continuant à remuer cette préparation, y verser le liquide. Remettre le tout dans la casserole mais sans laisser cuire. Battre vigoureusement avec le fouet jusqu'aux premiers frémissements. Si vous êtes pressée, prenez un sachet de soupe à la tomate, vous l'améliorerez avec du fromage, un jaune d'œuf et de la crème.

Le Français

3, avenue de l'Opéra
Tél. OPE. 88-20

Comme par le passé, vous y dégusterez la bonne fondue suisse et les délicieuses croûtes au fromage

Maquette exécutée par le **STUDIO VOLK** à Paris

Abonnés
faites de la publicité dans votre journal
Demandez nos tarifs
La Rédaction
17 bis, quai Voltaire - 7e

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION : Nelly SILVAGNI-SCHENK
SIEGE SOCIAL : 10, rue des Messageries, Paris (Xe). C.C.P. Messager Suisse de France 12273-27. — Prix de l'abonnement : 15F, Etranger : 20 F.
IMPRIMEUR : PUBLICIVIT, 3 bis, rue de la Sablière, Paris (XIVe). — Dépôt légal : 1er trimestre 1969. — No 2.
La revue n'est pas vendue au numéro, mais uniquement par abonnement. « Le Messager » n'est pas en vente publique. Pour vous le procurer, adressez-vous au siège du journal
Adresser toute correspondance à la Rédaction, 17 bis, quai Voltaire, Paris-VIIe - Tél. 548-80-48