Page au féminin

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 8-9

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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

Voici quelques recettes d'amuse-gueule... au fromage bien de chez nous.

La pâte feuilletée

Connaissez-vous la recette de la pâte feuilletée ?
Essayez, ce n'est pas si difficile !
« ...Donnez un tour à la pâte, puis laissez-la reposer, et recommencez l'opération sept à huit fois, sur un marbre frais... »
Non, votre grand'mère procédait ainsi, mais aujourd'hui vous entrez dans un magasin et achetez la quantité de pâte dont vous avez besoin.
On peut tout faire avec de la pâte feuilletée et du fromage : des amuse-bouche pour l'apéritif, des gâteaux, des tartelettes, des croissants, toute une petite pâtisserie épicée et croustillante servie aussitôt sortie du four.

Cravates au fromage

Rouler de la pâte feuilletée jusqu'au demi-centimètre d'épaisseur ; la découper en quatre bandes de la largeur d'une main, que l'on posera les unes sur les autres. Couper des rubans d'un demi-centimètre de large ; les séparer et les tordre pour obtenir la forme donnée. Passer rapidement dans du sbrinz râpé et mettre à four très chaud pendant cinq minutes.

Fers à cheval

Donner un dernier tour à de la pâte feuilletée, puis l'abaisser en formant un rectangle que l'on saupoudrera abondamment d'emmental râpé. Replier un tiers du rectangle sur le second et procéder de même avec le troisième, de manière à ce que trois couches de pâte soient superposées. Passer le rouleau et découper des fers à cheval à l'emporte-pièce. Les badigeonner généreusement de jaune d'œuf et saupoudrer d'un peu de fromage. Faire cuire rapidement à four bien chaud.

Semelles au fromage

Une recette éclair.
Mélanger dans une assiette 100 g de sbrinz râpé avec une cuillerée à soupe de cumin. Rouler de la pâte feuilletée jusqu'à ce qu'elle soit très fine, découper des ronds ou des ovales à l'emporte-pièce. Passer un côté au jaune d'œuf légèrement étendu d'eau, puis recouvrir avec le mélange de fromage et de cumin. Cuisson rapide à four très chaud.

Beignets au fromage

Faire une abaisse de pâte feuilletée, très mince, couper des demi-lunes sur lesquelles sera posée une tranche de gruyère saupoudrée de poivre ou de paprika. Recouvrir avec une autre demi-lune badigeonnée de jaune d'œuf. Mettre à four très chaud et servir.

Tranches au cumin ou au paprika

Abaisser de la pâte feuilletée, découper des rectangles et poser sur chacun d'eux une mince tranche de fromage saupoudrée de cumin ou de paprika ; mettre à four très chaud.

Palets au fromage

Procéder comme pour les fers à cheval, mais découper des ronds dans la pâte, des ronds très minces qui seront passés au jaune d'œuf et parsemés de cumin ou de graines de pavots avant d'être glissés dans le four fortement chauffé. Battre en mousse 20 g de beurre, mélanger à 30 g d'emmental et 30 g de sbrinz râpés et une demi-tasse de crème fouettée. Badigeonner de cet appareil la moitié des ronds, recouvrir avec ceux qui auront été réservés. En presser les bords pour les souder.

GRAND HOTEL DU PAVILLON

★ ★ ★★ C

PARIS-Xe
36, rue de l'Echiquier
(Boulevard et métro « Bonne-Nouvelle »)
Garage-Parking à 50 mètres
Tél. **770-17-15** et **770-54-34**
Câble : Pavilotel
200 chambres - 120 bains
Salles et Salons de 10 à 200 personnes pour banquets, réceptions, conférences, expositions

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 : 3e trimestre 1969. — No 8/9
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