Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 77 (1980)
Heft: 3

Rubrik: Le coin du gourmet

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Le coin du gourmet

BISCUITS AU MIEL

50 g de beurre
350 g de farine
40 g de raisins de Corinthe
1/4 de tasse d'orangeat finement coupé
3 œufs
1 tasse de miel

60 g de sucre

zeste d'un citron
1/2 tasse de café très fort
1 sachet de levure chimique

1 bonne pincée de cannelle
1 pincée de sel
1 pincée de clous de girofle moulus
60 g d'amandes effilées

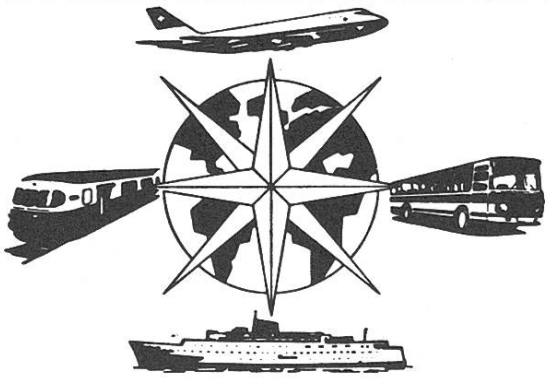
Dans une tasse, mélangez les raisins et l'orangeat avec un peu de farine. Battez les jaunes d'œufs avec le beurre et le sucre pour obtenir un mélange mousseux; ajoutez, en tournant constamment, le zeste râpé du citron, le miel et le café. Mélangez bien la farine, la levure, la cannelle, le piment, les clous de girofle et la pincée de sel avant d'incorporer petit à petit ces ingrédients aux œufs battus.

Puis ajoutez encore les raisins et l'orangeat. Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.

Décorez avec les amandes. Faites cuire pendant 60 à 70 minutes à 175° C au four préchauffé.

(Tiré du livre *Café*, Dr Eugen C. Bürgin)

W. D.



Pour vos
voyages d'affaires et d'agréments
en Suisse et à l'étranger
Groupes - Contemporains, etc.,

LATHION-VOYAGES

AIRTOUR - KUONI - HOTELPLAN

SION, av. de la Gare 6 — Tél. (027) 22 48 22.
Magro Uvrier — Tél. (027) 31 18 57.
SIERRE, rue de Bourg 5 — Tél. (027) 55 85 85.