

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 13 (1983)
Heft: 9

Rubrik: La recette de Tante Jo : gratin de poivrons

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: 11.01.2026

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

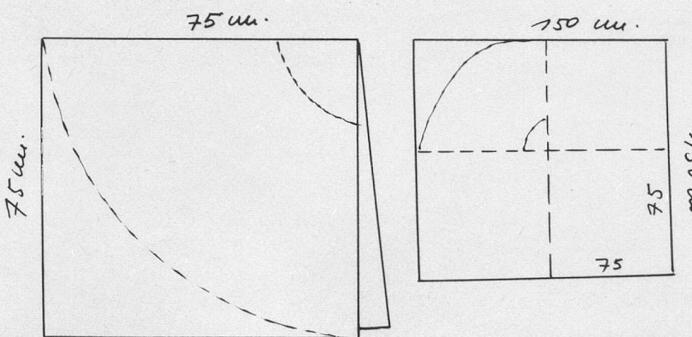
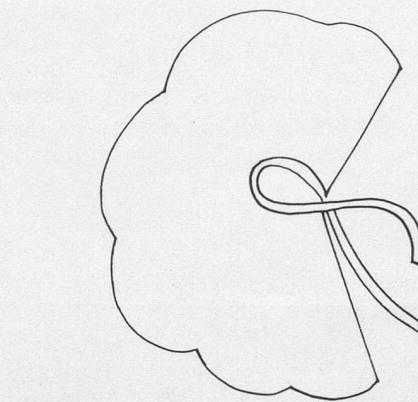
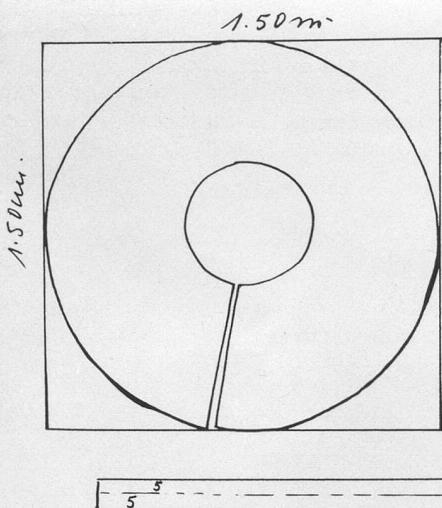


Un tablier tout rond

Pour confectionner ce tablier, il vous faut un carré de tissu de 150 x 150 cm, dans lequel vous découpez un cercle (voir schéma pour faciliter la coupe). Du milieu intérieur du cercle, découpez ensuite un rond de la largeur de votre taille. De l'intérieur vers l'extérieur, vous ouvrez le cercle. Puis, préparez une ceinture à nouer, de 5 cm de large et d'environ 80 cm plus longue que votre tour de taille, pour le nœud et vous l'appliquez au bord intérieur du cercle.

Ourlez le tout et le tablier est terminé.

Dorianne



Plié le tissu pour faciliter la coupe

La recette de Tante Jo

Le poivron est un légume que l'on oublie trop souvent ou que l'on utilise seulement pour participer à une «ratatouille» ou farci. Pourtant il relève agréablement une salade lorsqu'on le coupe en petits dés et peut aussi se déguster en gratin. Voici ma recette:

Gratin de poivrons

Il vous faut:

1 ou 2 poivrons par personne; un gros bol de béchamel; du fromage râpé; un peu de chapelure; très peu de safran; quelques noisettes de beurre; sel et poivre.

Epluchez soigneusement les poivrons en ôtant bien tous les pépins. Prenez un plat à four légèrement beurré. Préparez la béchamel et ajoutez-y le fromage râpé, ainsi qu'une pointe de safran, un peu de sel et de poivre. Placez un peu de béchamel dans le fond de votre plat, puis couchez-y vos poivrons (coupés en deux évidemment). Recouvrez avec la béchamel. Saupoudrez de chapelure et distribuez à la surface les noisettes de beurre. Faites gratter à four moyen. Servez avec du riz pilaf.

Solution des jeux

de la page 21

Cinq sur neuf

Bagagiste, centriste, parodique, rabatteur, allumeuse, purulence, saumurage, trésorier, urbaniser.

Les égarés...

En diagonale: Mercurey.

Les voyelles égarées

De gauche à droite et de haut en bas: orchis, onagre, mouron, pensée, poivre, scille, asaret, trèfle.