

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 13 (1983)
Heft: 5

Rubrik: La recette de Tante Jo : beignets de tomates

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: 14.01.2026

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



Débutez l'ouvrage par la partie dos, en crochant tout droit et au point simple. A la hauteur du buste, diminuez de chaque côté 5 cm et continuez tout droit jusqu'à la hauteur de l'encolure. A cette hauteur, mesurez bien le milieu de votre ouvrage et diminuez, de part et d'autre 6 cm, soit 12 cm en tout. Continuez la partie gauche et la partie droite séparément, en augmentant régulièrement jusqu'à la hauteur du buste, les 6 cm. diminués auparavant.

A la hauteur du buste, vous montez à nouveau, les 5 cm diminués sur les bords extérieurs pour les emmanchures, afin d'obtenir une demi largeur de dos... Continuez tout droit jusqu'au bas de la veste.

Les deux parties de devant terminées, cousez ensemble les deux côtés, du bas vers le haut, jusqu'à la hauteur de l'emmanchure.

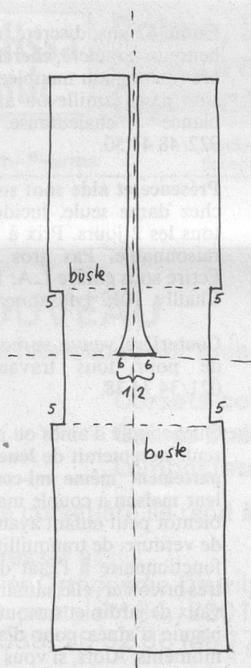
Les manches sont crochétées au point fantaisie, directement sur les emmanchures et travaillées en rond jusqu'aux coudes. Augmentez légèrement en largeur pour obtenir un effet de cloche. Tout autour des bords droits, crochetez également un tour au point fantaisie.

Préparez une cordelière d'une longueur de 150 cm, que vous agrémentez d'un pompon à chaque extrémité. Nouée autour de la taille, elle fixera votre jaquette qui, autrement, se porte bord à bord.

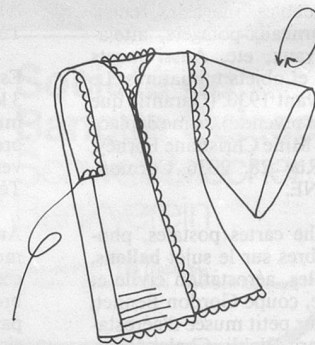
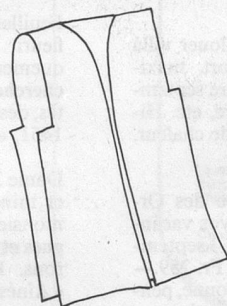
Dorianne

Jaquette à manches cloche

au crochet, en laine
ou en coton



Commencez ce travail en prenant comme mesure de base la moitié de votre tour de hanches et comme longueur de la jaquette, la hauteur du bassin.



La recette de Tante Jo

Voici revenue la saison des bonnes tomates bien mûres et juteuses. Nous allons pouvoir préparer des plats aussi variés que succulents. Pour commencer, que diriez-vous de

Beignets de tomates

Il vous faut: (pour 4 personnes)

4 grosses tomates bien mûres,
1 bol de pâte à beignets,
sel, poivre, persil.

Pour la pâte:

125 g de farine,
1 œuf (le jaune seulement sera utilisé),
1 verre de bière,
un peu de sel,
1 cuillerée de cognac.

Passez vos tomates à l'eau bouillante et épluchez-les. Coupez-les en grosses rondelles que vous plongerez dans la pâte à frire. Faites dorer ces rondelles dans de l'huile bouillante. Egouttez, salez et poivrez. Servez avec de petits bouquets de persil frit.

Pâte à frire: mettez la farine dans une terrine. Placez au milieu le jaune d'œuf, le sel, la bière et le cognac. Mélangez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et lisse. Laissez reposer cette pâte une ou deux heures avant de l'utiliser.