

**Zeitschrift:** Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse  
**Herausgeber:** Le messenger suisse de Paris  
**Band:** 2 (1956)  
**Heft:** 18  
  
**Rubrik:** La recette illustrée de P. Minouvis : un gâteau pour la fête du 1er août

### **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**

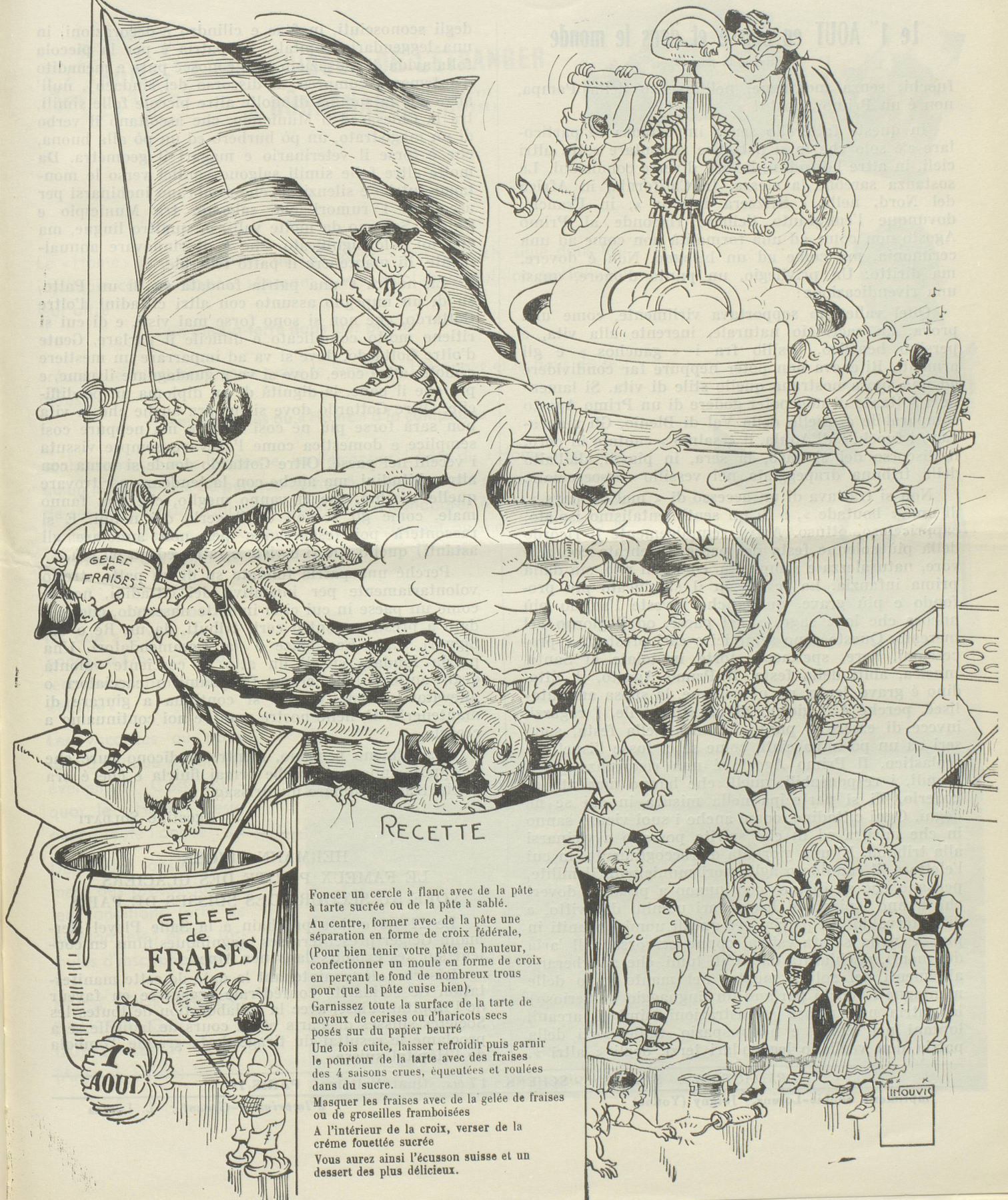
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 25.01.2026

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



La recette illustrée de P. Minouvis  
Un Gâteau pour la Fête du 1<sup>er</sup> Août



RECETTE

Foncer un cercle à flanc avec de la pâte à tarte sucrée ou de la pâte à sablé.

Au centre, former avec de la pâte une séparation en forme de croix fédérale, (Pour bien tenir votre pâte en hauteur, confectionner un moule en forme de croix en perçant le fond de nombreux trous pour que la pâte cuise bien).

Garnissez toute la surface de la tarte de noyaux de cerises ou d'haricots secs posés sur du papier beurré

Une fois cuite, laisser refroidir puis garnir le pourtour de la tarte avec des fraises des 4 saisons crues, équeutées et roulées dans du sucre.

Masquer les fraises avec de la gelée de fraises ou de groseilles framboisées

A l'intérieur de la croix, verser de la crème fouettée sucrée

Vous aurez ainsi l'écusson suisse et un dessert des plus délicieux.