

<b>Zeitschrift:</b>	Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
<b>Herausgeber:</b>	Le messager suisse de Paris
<b>Band:</b>	2 (1956)
<b>Heft:</b>	23
<b>Rubrik:</b>	La recette de Noël : beignets à l'orange

### 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:** 26.01.2026

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

Pour 4 à 6 oranges coupées en rondelles :

Préparer une pâte à frire en cassant 2 œufs. Verser environ 160 g. de farine en tournant pour former une pâte bien lisse, sans grumeaux. Ajouter une cuillerée de rhum, une demi-cuillerée d'huile d'olive, 2 cuillerées à soupe de sucre, une pincée de sel fin.

Puis verser lentement, en tournant toujours, la quantité d'environ un verre d'eau, pour obtenir la consistance voulue.

Faire mariner les rondelles d'orange pendant une heure dans du rhum sucré.

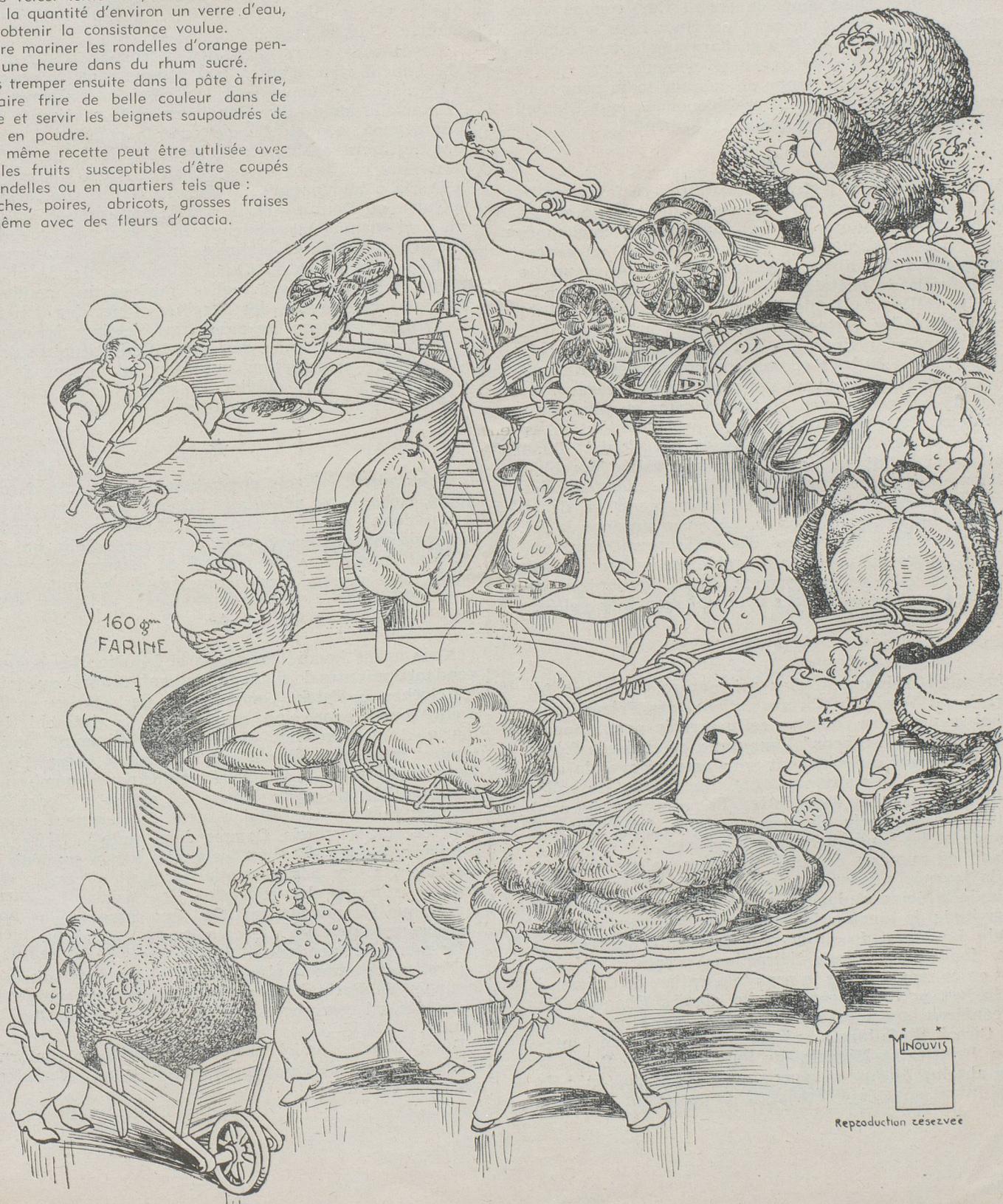
Les tremper ensuite dans la pâte à frire, les faire frire de belle couleur dans de l'huile et servir les beignets saupoudrés de sucre en poudre.

La même recette peut être utilisée avec tous les fruits susceptibles d'être coupés en rondelles ou en quartiers tels que :

Pêches, poires, abricots, grosses fraises et même avec des fleurs d'acacia.

## LA RECETTE DE NOËL

# Beignets à l'orange



Reproduction réservée