

Zeitschrift: Le messager suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse

Herausgeber: Le messager suisse de Paris

Band: 4 (1958)

Heft: 8

Rubrik: Tarte aux oignons

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: 30.01.2026

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

TARTE AUX OIGNONS

Couper des oignons en dés de 1/4m de côté
Les mettre dans un caquelon en terre

Avec une cuillère à soupe de bon saindoux et une de beurre.
Laisser cuire ces oignons pendant 1 heure à petit feu
Jusqu'à ce qu'ils soient tendre et encore un peu croquant
Les laisser égoutter de leur gras
Les étendre ensuite sur une bonne pâte à tarte
Mettre la tarte dans un four chaud pendant 20 minutes
Une fois bien dorée, mettre la tarte 5 à 10 minutes sur le fourneau
afin de croustiller le dessous et servir chaud.
La couche d'oignons doit être assez épaisse.

