

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

Herausgeber: Le messager suisse de Paris

Band: 4 (1958)

Heft: 10

Rubrik: Recette : tarte aux prunes

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](#)

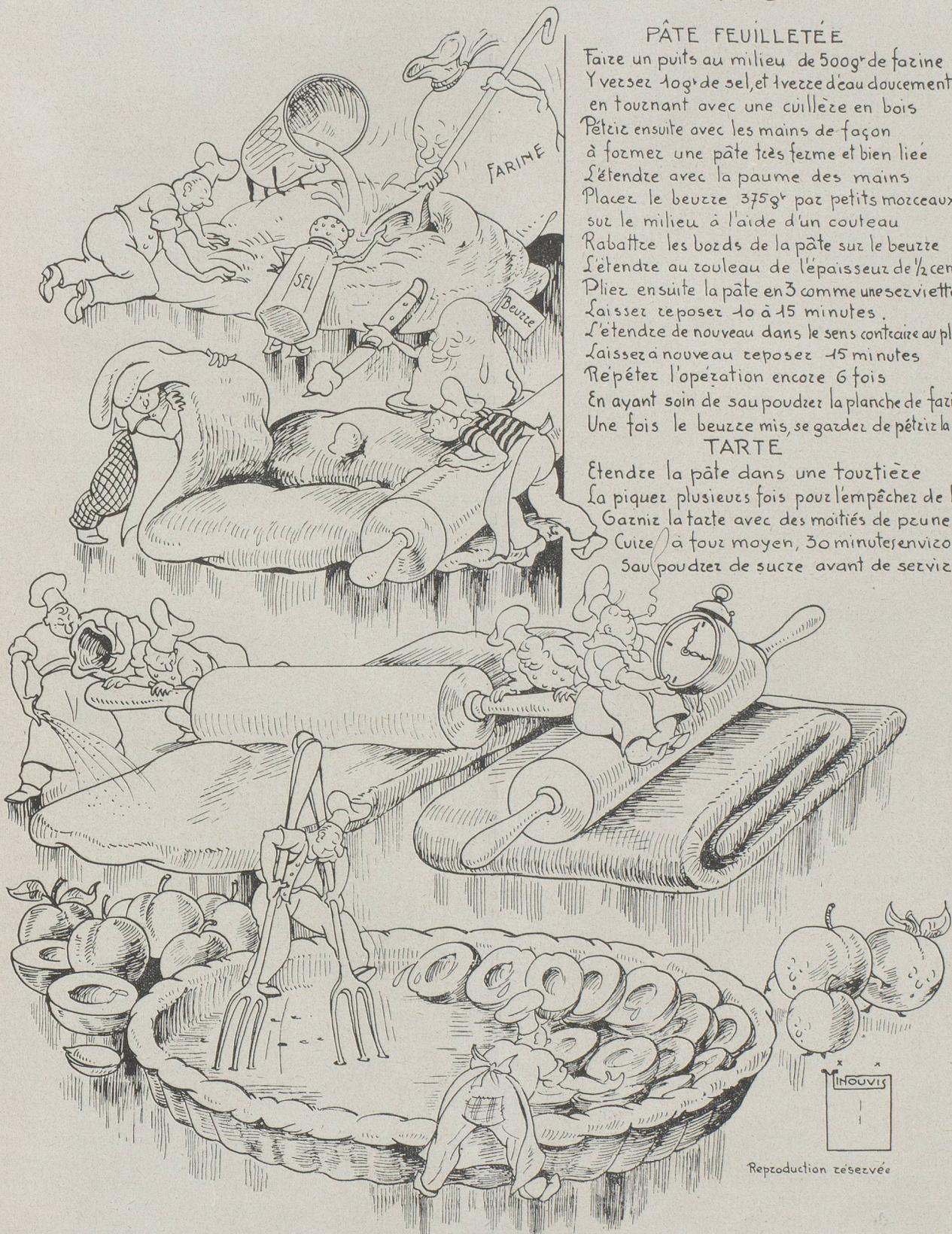
Terms of use

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: 10.01.2026

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

TARTE AUX PRUNES



PÂTE FEUILLETÉE

Faize un puits au milieu de 500gr de farine
Y verser 10gr de sel, et l'vezze d'eau doucement
en tournant avec une cuillère en bois
Pétric ensuite avec les mains de façon
à former une pâte très ferme et bien liée
L'étendre avec la paume des mains
Placer le beurre 375gr par petits morceaux
sur le milieu à l'aide d'un couteau
Rabattre les bords de la pâte sur le beurre
L'étendre au rouleau de l'épaisseur de $\frac{1}{2}$ cent.
Plier ensuite la pâte en 3 comme une serviette
Laisser reposer 10 à 15 minutes.
L'étendre de nouveau dans le sens contraire au pliage
Laisser à nouveau reposer 15 minutes
Répéter l'opération encore 6 fois
En ayant soin de saupoudrer la planche de farine
Une fois le beurre mis, se garder de pétrir la pâte

TARTE

Etendre la pâte dans une tourtière
La piquer plusieurs fois pour l'empêcher de lever
Garnir la tarte avec des moitiés de prunes
Cuise à four moyen, 30 minutes environ
Saupoudrer de sucre avant de servir

Reproduction réservée