

Zeitschrift: Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France

Herausgeber: Le messenger suisse de France

Band: 6 (1960)

Heft: 12

Rubrik: Recette : les merveilles de Gd-Maman

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: 31.07.2025

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

Les Merveilles de G^d Maman

Comme des princesses d'antan
 En leur toilette dorée
 Les voici, légères et poudrées
 Les "Merveilles de G^d Maman"
 Elles sont fragiles ces princesses
 Et vont parfois se bousculant
 Mais qu'elles sont délicieuses
 Les Merveilles de G^d Maman.

Dans une terrine, mettez 125g^s de sucre
 Le zeste d'un citron haché, une pincée de sel.
 Battez le tout avec 4 oeufs frais et 1/2 verre d'eau.
 Ajoutez 750g^r de farine et 100g^r de beurre fondu.
 Sur une table, laissez reposer 3 heures.
 Abaissez cette pâte de l'épaisseur de 2^{mm}.
 Puis coupez-y des sujets à la roulette.
 Faites frire à grande friture
 Saupoudrez de sucre glace.
 Les "Merveilles" sont à servir froides.



Reproduction réservée