

**Zeitschrift:** Le messager suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France

**Herausgeber:** Le messager suisse de France

**Band:** 15 (1969)

**Heft:** 8-9

**Rubrik:** Page au féminin

#### **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](#)

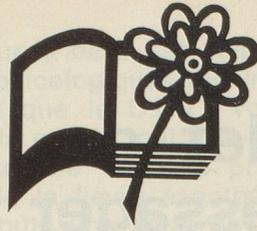
#### **Terms of use**

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:** 12.02.2026

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

# page au féminin



Voici quelques recettes d'amuse-gueule... au fromage bien de chez nous.

## La pâte feuilletée

Connaissez-vous la recette de la pâte feuilletée ?

Essayez, ce n'est pas si difficile !

« ...Donnez un tour à la pâte, puis laissez-la reposer, et recommencez l'opération sept à huit fois, sur un marbre frais... »

Non, votre grand'mère procédait ainsi, mais aujourd'hui vous entrez dans un magasin et achetez la quantité de pâte dont vous avez besoin.

On peut tout faire avec de la pâte feuilletée et du fromage : des amuse-bouche pour l'apéritif, des gâteaux, des tartelettes, des croissants, toute une petite pâtisserie épicee et croustillante servie aussitôt sortie du four.

## Cravates au fromage

Rouler de la pâte feuilletée jusqu'au demi-centimètre d'épaisseur ; la découper en quatre bandes de la largeur d'une main, que l'on posera les unes sur les autres. Couper des rubans d'un demi-centimètre de large ; les séparer et les tordre pour obtenir la forme donnée. Passer rapidement dans du sbrinz râpé et mettre à four très chaud pendant cinq minutes.

## Fers à cheval

Donner un dernier tour à de la pâte feuilletée, puis l'abaisser en formant un rectangle que l'on saupoudrera abondamment d'emmental râpé. Replier un tiers du rectangle sur le second et procéder de même avec le

troisième, de manière à ce que trois couches de pâte soient superposées. Passer le rouleau et découper des fers à cheval à l'emporte-pièce. Les badi-geonner généreusement de jaune d'œuf et saupoudrer d'un peu de fromage. Faire cuire rapidement à four bien chaud.

## Semelles au fromage

## Une recette éclair.

Mélanger dans une assiette 100 g de sbrinz râpé avec une cuillerée à soupe de cumin. Rouler de la pâte feuilletée jusqu'à ce qu'elle soit très fine, découper des ronds ou des ovales à l'emporte-pièce. Passer un côté au jaune d'œuf légèrement étendu d'eau, puis recouvrir avec le mélange de fromage et de cumin. Cuisson rapide à four très chaud.

## Beignets au fromage

Faire une abaisse de pâte feuilletée, très mince, couper des demi-lunes sur lesquelles sera posée une tranche de gruyère saupoudrée de poivre ou de paprika. Recouvrir avec une autre demi-lune badigeonnée de jaune d'œuf. Mettre à four très chaud et servir.

## Tranches au cumin ou au paprika

Abaisser de la pâte feuilletée, découper des rectangles et poser sur chacun d'eux une mince tranche de fromage saupoudrée de cumin ou de paprika ; mettre à four très chaud.

## Palets au fromage

Procéder comme pour les fers à cheval, mais découper des ronds dans la pâte, des ronds

très minces qui seront passés au jaune d'œuf et parsemés de cumin ou de graines de pavots avant d'être glissés dans le four fortement chauffé. Battre en mousse 20 g de beurre, mélanger à 30 g d'emmental et 30 g de sbrinz râpés et une demi-tasse de crème fouettée. Badigeonner de cet appareil la moitié des ronds, recouvrir avec ceux qui auront été réservés. En presser les bords pour les souder.

# GRAND HOTEL DU PAVILLON

★ ★ ★ ★ C  
**PARIS-X<sup>e</sup>**  
**36, rue de l'Echiquier**  
(Boulevard et métro  
« Bonne-Nouvelle »)  
Garage-Parking à 50 mètres  
Tél. **770-17-15** et **770-54-34**  
Câble : Pavilotel  
200 chambres - 120 bains  
Salles et Salons de 10 à 200  
personnes pour banquets,  
réceptions, conférences,  
expositions



DIRECTRICE DE LA PUBLICATION : Nelly SILVAGNI-SCHENK

SIEGE SOCIAL : 10, rue des Messageries, Paris (X<sup>e</sup>). C.C.P. Messager Suisse de France 12273-27. — Prix de l'abonnement : 15F, Etranger : 20 F. IMPRIMEUR : PUBLICIVIT, 3 bis, rue de la Sablière, Paris (XIV<sup>e</sup>). — Dépôt légal : 3<sup>e</sup> trimestre 1969. — N° 8/9. La revue n'est pas vendue au numéro, mais uniquement par abonnement. « Le Messager » n'est pas en vente publique. Pour vous le procurer,

Adresser toute correspondance à la Rédaction, 17 bis, quai Voltaire, Paris-VIII<sup>e</sup> - Tél. 548-80-48