Tarte aux oignons

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **4 (1958)**

Heft 8

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

TARTE AUX OIGNONS

Couper des oignons en dés de 1 ½m 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.



Reproduction réservée