

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 11 (1981)
Heft: 2

Rubrik: La recette de Tante Jo : pudding de pain aux raisins

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

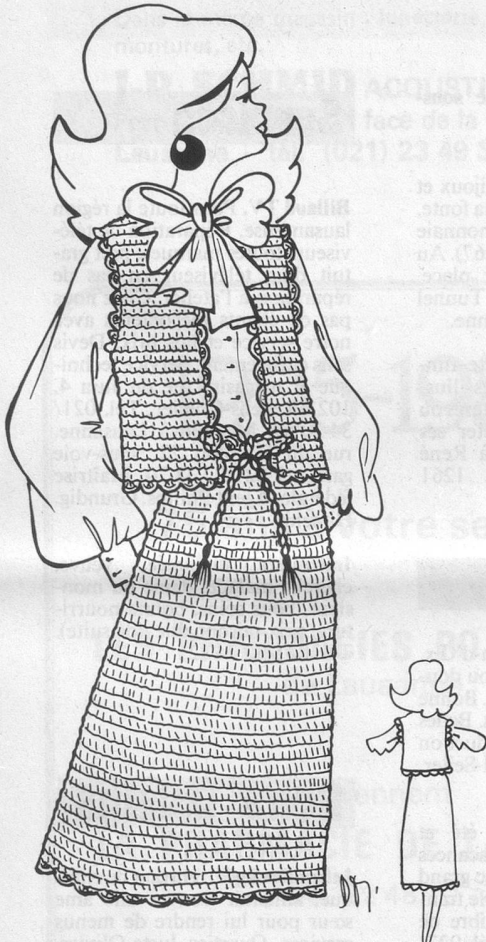
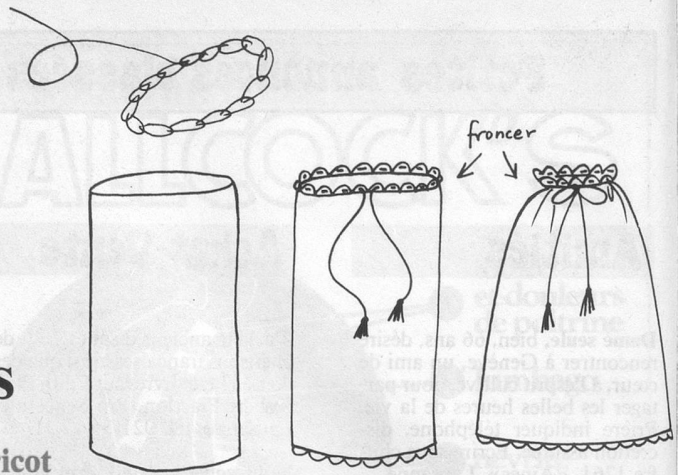
Download PDF: 02.04.2025

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



Petit tailleur de printemps

au crochet ou en tricot



Ce tailleur, facile à confectionner, sera agréable pour les journées ensoleillées du printemps, agrémenté d'une blouse assortie. Choisissez un fil qui donnera de la tenue au vêtement sans, toutefois, vous grossir.

Pour la jupe, prenez comme mesure de base votre tour de hanches; puis, avec une laine ou du coton de grosseur moyenne, montez une chaînette de cette grandeur et fermez-la en cercle. Continuez en rond, tout droit, en superposant des tours de mailles simples, jusqu'à la longueur voulue.

Crochetez aux deux bords, supérieur et inférieur, un tour de mailles fantaisie (coquilles, par exemple), et faites passer du côté de la taille, une cordelière (vous pouvez la faire vous-même avec de la laine et l'agrémenter de pompons). Froncez et nouez. La jupe est terminée.

Pour le boléro, vous prenez également votre tour de hanches comme mesure de base.

Vous commencez par une chaînette et continuez le travail tout droit en superposant des tours de mailles simples.

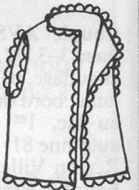
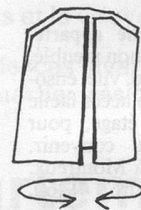
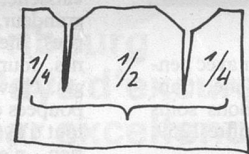
Ayant pris comme longueur de veste la hauteur des hanches, vous continuez le travail jusqu'à la base de l'emmanchure.

A cet endroit, vous séparez l'ouvrage en 3 parties: $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$.

Continuez chaque partie séparément jusqu'à la hauteur des épaules. A ce moment-là, pour modeler les épaules, vous dégradez régulièrement, sur 5 cm de haut et 15 cm de large, en direction de l'encolure. Ensuite, vous rabaissez le reste des mailles en une fois.

Maintenant, vous cousez ensemble les parties épaules ainsi obtenues et appliquez tout autour des bords libres, un tour en mailles fantaisie, comme pour la jupe.

Votre tailleur printanier est terminé!
Dorianne



La recette de Tante Jo

Pudding de pain aux raisins

Des enfants en visite pour le goûter ou le souper? Vous connaissez leur gourmandise! Que leur offrir? Tout simplement un délicieux pudding dont voici la recette:

Il vous faut (pour 4 à 6 personnes):
environ 300 g de pain rassis (mais pas sec!);

100 g de raisins de Corinthe;

75 g de beurre;

$\frac{3}{4}$ de litre de lait;

2 œufs;

1 citron;

250 g de sucre en poudre;

une tombée de cognac (pas indispensable, mais c'est meilleur!).

Faites tremper les raisins dans l'eau tiède pendant une heure. Coupez votre pain en tranches fines que vous enduisez de beurre des deux côtés. Beurrez un plat à gratin; étendez sur le fond

une couche de pain beurré; répandez des raisins sur cette surface; remettez une couche de pain, encore des raisins, jusqu'à épuisement de votre provision. Battez les œufs avec le sucre et le zeste de citron haché très fin (et le cognac éventuellement). Versez le lait dans ce mélange et versez ensuite le tout dans le plat de pain-raisins. Attendez quelques minutes avant de mettre au four afin que le pain s'imbibé bien. Faites cuire à feu moyen pendant 45 minutes.

Ce pudding peut se servir chaud ou froid à volonté. Saupoudrez-le de sucre avant de le présenter.