

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Band: 12 (1982)
Heft: 10

Rubrik: La recette de Tante Jo : escalopes de veau niçoise

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: 08.11.2024

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

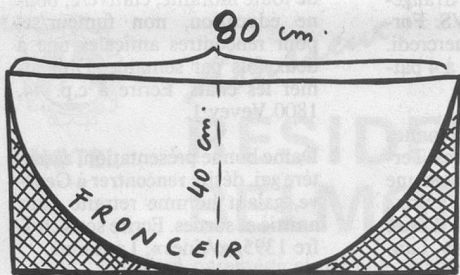
Dorianne



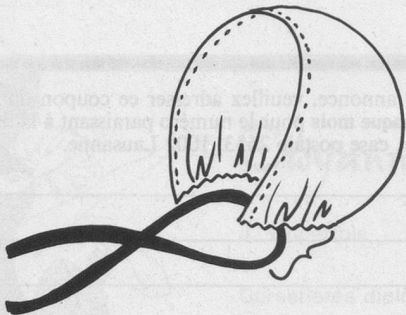
Le protège coiffure

Cet accessoire utile se confectionne avec du tulle et un ruban de velours de 1 mètre de long et d'environ 1 cm de large.

Avec le tulle, formez un demi-cercle d'environ 80 cm de base et 40 cm de hauteur au milieu.

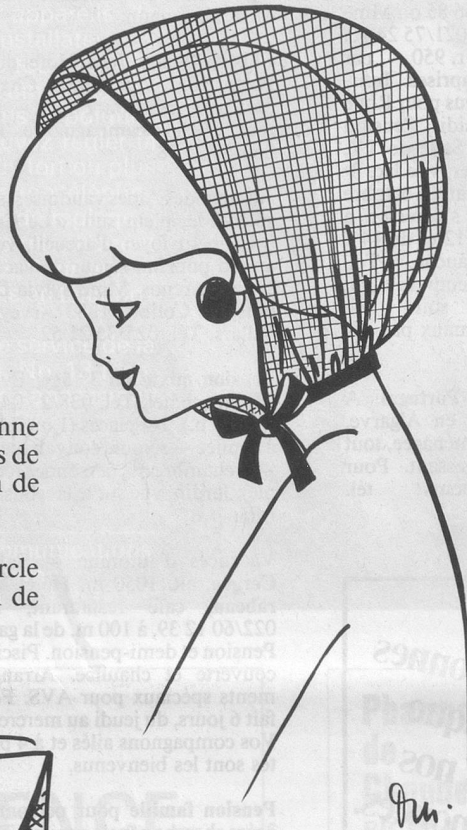


Ourlez la base et froncez le bord en demi-cercle jusqu'à une longueur de 40 cm environ.



Cousez le ruban de velours autour du bord froncé en laissant libre de chaque côté deux pans de longueur égale afin de pouvoir les nouer ensemble.

Dorianne



La recette de Tante Jo

C'est une petite gâterie du dimanche que je vous propose aujourd'hui. En effet, la viande de veau est chère; mais une fois n'est pas coutume, et cette recette est délicieuse.

Escalopes de veau niçoise

Il vous faut (pour deux personnes):
2 escalopes de veau;
1 cuiller à soupe d'huile d'olives;
15 grammes de beurre;
50 grammes de gruyère;
un bon décilitre de sauce tomate;
une tombée de vin blanc;
un peu de persil haché;
sel et poivre.

Faites chauffer l'huile dans une poêle; mettez-y les escalopes pour les dorer (3 minutes environ, à feu vif). Mettez les escalopes dans un plat à gratin beurré. Dans la poêle déjà utilisée, faites chauffer le vin blanc que vous versez ensuite sur la viande. Salez, poivrez, recouvrez de sauce tomate et posez une tranche de gruyère sur chaque escalope. Faites gratiner au four pendant 5 minutes.

Solutions des jeux des pages 22 et 23

La Suisse culinaire

1. G (longeole)
2. J (Schublig de fête)
3. H (saucisse aux choux et poireaux)
4. K (spetzle au foie)
5. C (Busecca)
6. D (Fondue)
7. I (émincé de veau)
8. B (Cuchaule)
9. F (viande séchée)
10. A (laitue et saucisson)
11. E (Klöpfer)

Charade

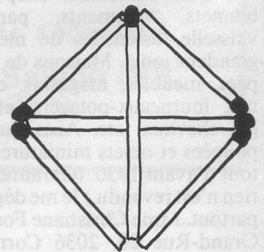
Jour N al ai né: Journal «Aînés».

Etes-vous observateur?

Le groupe 3, bien sûr. Ça se lit sur le tronc!

Avec des allumettes

La lecture des 4 triangles se fait dans l'espace.



Observation logique

Chaque symbole se déplace d'une case en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.