

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 14 (1984)
Heft: 10

Rubrik: La recette de Tante Jo : le poulet aux bananes

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: 26.11.2024

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

Travaux à l'aiguille

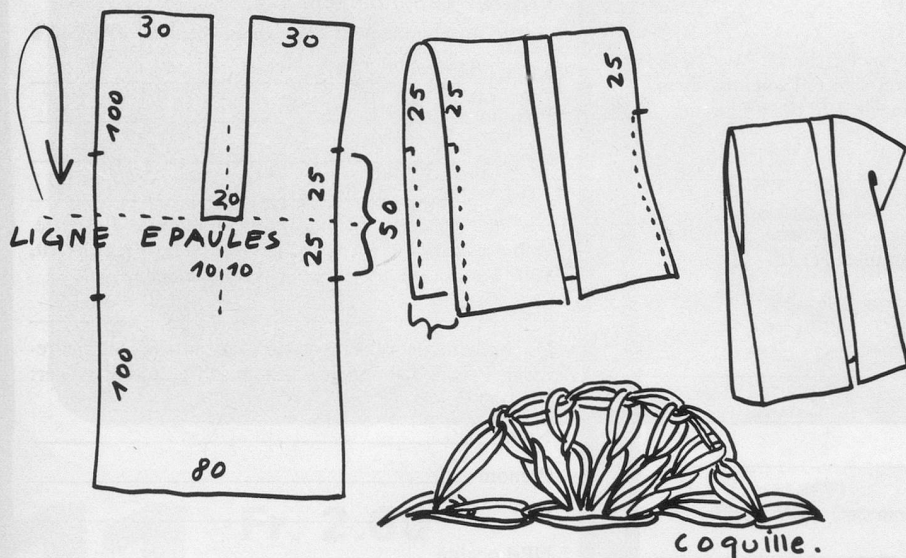
Bricolage

Dorianne



Pardessus croché en point fantaisie

En hiver comme en été, ce pardessus élégant vous rendra de grands services. Il est léger et chaud. Pour l'hiver, sous le manteau, on le confectionne avec de la laine mohair; pour le printemps et l'été en fil de coton ou acrylique. Le travail se fait au crochet et au point de fantaisie (coquille, par exemple).



L'ouvrage s'exécute d'une pièce: on le commence par la partie dos et d'une largeur de 80 cm environ. On continue tout droit sur 100 cm environ, jusqu'aux épaules.

A cet endroit, on marque le milieu de l'ouvrage et on rabaisse, de chaque côté du milieu, les mailles sur 10 cm pour former l'encolure du dos = 20 cm.

Le travail ainsi partagé (= parties du devant), on continue et termine chaque partie séparément et à la même longueur que la partie dos (100 cm).

Pliant l'ouvrage à la ligne d'épaule, on assemble alors les côtés, depuis le bas vers le haut, et jusqu'à 25 cm de la ligne épaules.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Du poulet, toujours du poulet, c'est lassant. Mais il suffit de lui donner une touche d'exotisme pour tout changer.

Voici donc:

le poulet aux bananes

Il vous faut (pour 4 personnes):

- 1 gros poulet;
- 6 bananes;
- 75 g de beurre;
- 2 dl de madère;
- un tout petit peu de rhum;
- sel, poivre.

Faites légèrement blondir le beurre dans une cocotte. Ajoutez le poulet que vous ferez bien dorer à feu doux en le retournant plusieurs fois. Ajoutez ensuite le madère, le sel, le poivre. Couvrez votre cocotte et mettez-la à four chaud pendant 40 minutes environ. Ajoutez enfin les bananes épluchées et remettez au four jusqu'à cuisson complète du poulet.

Versez votre petit verre de rhum dans le jus de cuisson et laissez bouillir un instant.

Disposez le poulet sur un plat préalablement chauffé. Entourez-le avec les bananes et versez votre jus sur le tout.