

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Band: 14 (1984)
Heft: 1

Rubrik: La recette de Tante Jo : croquettes de pain

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: 22.11.2024

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



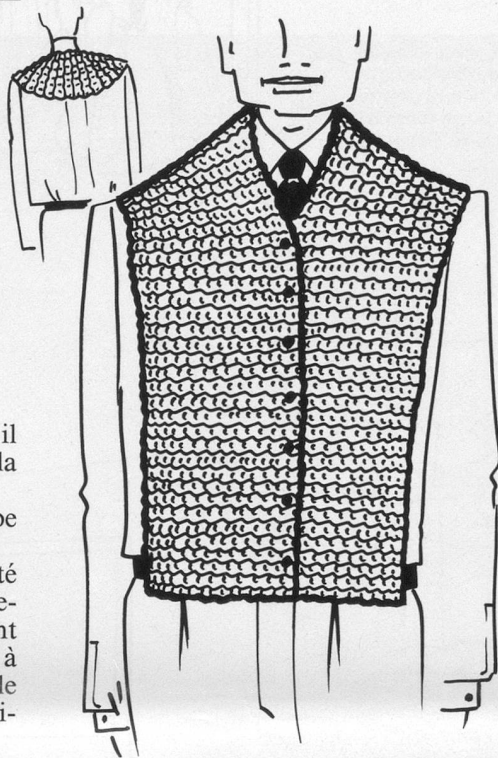
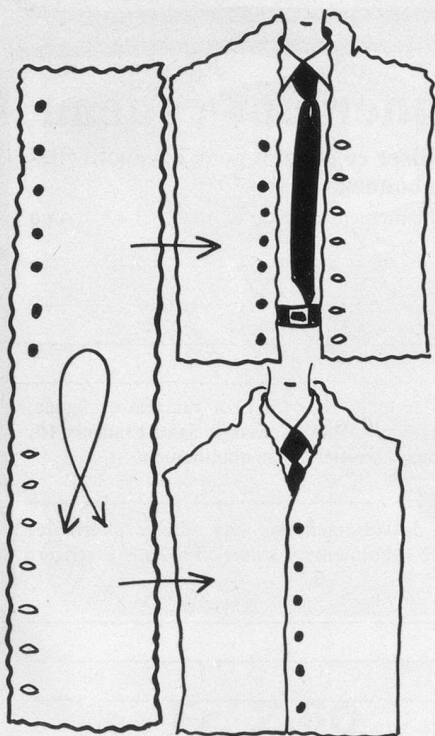
Pour monsieur, une écharpe-gilet

Pour confectionner ce gilet pratique, il faut utiliser une laine qui donnera de la tenue à l'ouvrage.

Tricoter ou crocheter une écharpe d'environ 120 x 25 cm.

A 6 cm du début du travail, du côté droit et à 2 cm du bord, faire la première petite boutonnrière en rabattant un nombre de mailles correspondant à la grandeur voulue et remonter le même nombre de mailles au rang suivant.

Procéder ainsi tous les 5 cm pour les autres boutonnrières, cela 6 ou 7 fois, selon l'ouverture d'encolure désirée. Ensuite, on termine l'écharpe.



Du même côté que les boutonnrières, coudre les boutons correspondant, soit le premier à 6 cm de la fin de l'écharpe, à 2 cm du bord droit, à 5 cm les uns des autres.

Placer l'écharpe autour du cou afin que les boutons et boutonnrières se trouvent devant, et fermer le gilet.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Voulez-vous essayer aujourd'hui un plat à la fois économique, original... et délicieux? Alors je vous propose:

Croquettes de pain

Il vous faut (pour deux personnes):
du pain rassis (100 g environ);
deux œufs;
50 g de parmesan râpé;
persil, sel, poivre, basilic;
huile ou graisse;
un peu de sauce tomate.

Coupez en morceaux le pain rassis (sans croûte de préférence). Laissez-le tremper pendant une demi-heure dans un peu d'eau tiède. Serrez-le ensuite entre vos mains pour exprimer l'eau puis passez-le à la moulinette.

Battez les œufs et ajoutez peu à peu le pain puis la moitié du parmesan râpé. Salez, poivrez, ajoutez un peu de persil haché. Faites chauffer de l'huile ou de la graisse dans une poêle. Versez une cuillerée de pâte dans la poêle où elle prendra vite couleur. Retournez cette croquette et sortez-la de la poêle dès qu'elle est bien dorée. Il vaut mieux ne cuire qu'une croquette à la fois et tenir au chaud celles qui sont déjà prêtes.

Au moment de servir (bien chaud), nappez vos croquettes d'une sauce tomate saupoudrée du reste de parmesan râpé et de quelques feuilles de basilic hachées.

Solution des jeux

de la page 27

Sept et deux

Grille A: colonne 1, *Csardas*
colonne 3, *Musette*

Grille B: colonne 1, *Terrier*
colonne 3, *Lévrier*

Coup d'œil



L'intrus

L'insecte numéro 1 n'a qu'un œil.

Labyrinthe

