

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 14 (1984)  
**Heft:** 2

**Rubrik:** La recette de Tante Jo : saltimbocca alla romana

### **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:** 15.03.2025

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

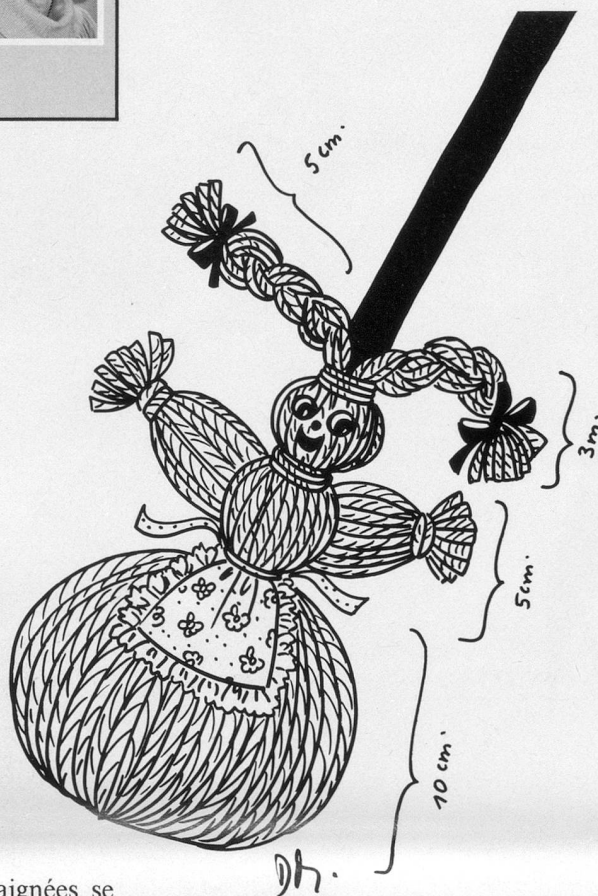
## Travaux à l'aiguille

### Bricolage

Dorianne



## Sorcière à toiles d'araignées

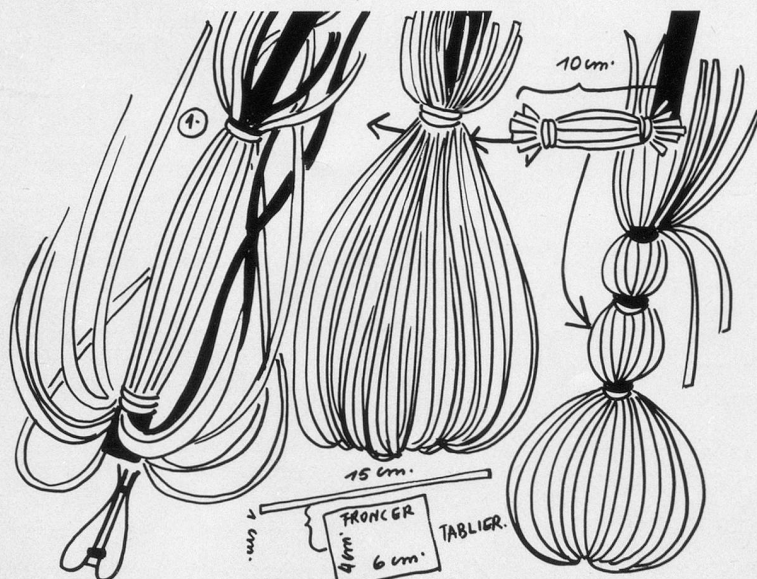


Que de fois les toiles d'araignées se trouvent à des endroits difficiles à atteindre sans monter sur une chaise... Voici une sorcière à toiles d'araignées pour vous venir en aide...

Elle se confectionne à l'aide d'un manche à balai et de fils de laine judicieusement noués autour pour former un bouchon souple. Une pelote de laine suffit.

On utilise de petits morceaux de feutre pour y découper les yeux et la bouche ainsi qu'un tout petit morceau de tissu pour le petit tablier.

Dorianne



## La recette de Tante Jo

C'est un plat qui n'est pas très économique que je vous propose cette fois-ci. Mais... une fois n'est pas coutume, et vous vous régalez de cette

### Saltimbocca alla romana

**Il vous faut** (pour 2 personnes): quelques tranches de veau de 5 mm d'épaisseur; quelques petites tranches de jambon de Parme (coupées fines); quelques feuilles de sauge; une rasade de Marsala; un peu de graisse ou d'huile, un peu de beurre, très peu de bouillon.

Posez les tranches de jambon sur les tranches de veau et faites-les dorer à la poêle dans un mélange d'huile (ou graisse) et de beurre, de chaque côté pendant 2 minutes.

Ajoutez quelques feuilles de sauge çà et là dans la poêle, un tout petit peu de bouillon, puis le Marsala. Augmentez le feu pendant quelques instants, retirez la viande et laissez réduire un peu le jus. Servez en plaçant une feuille de sauge sur chaque morceau. Ce plat s'accompagne de préférence de riz.

## Solution des jeux

de la page 27

	7	2	5	3
Le carré magique	1	5	8	3
	4	1	3	9
	5	9	1	2

### Les oiseaux jumeaux

Les oiseaux N<sup>os</sup> 2 et 3 sont les jumeaux.