

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 14 (1984)
Heft: 6

Rubrik: La recette de Tante Jo : tomates farcies crues

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



Blouse- casaque- robe...

facile à faire

Cette blouse est formée de deux pans de tissu de 90 x 80 cm. Sur les longs côtés des deux pans, coudre un ourlet de 3 cm, puis assembler les pans courts sur une longueur de 40 cm, du bas vers le haut.

Préparez 3 rubans à nouer, l'un de 150 cm de long sur 4 cm de large pour la ceinture et les deux autres de 1 m de long et 3 cm de large pour les nœuds d'épaules.

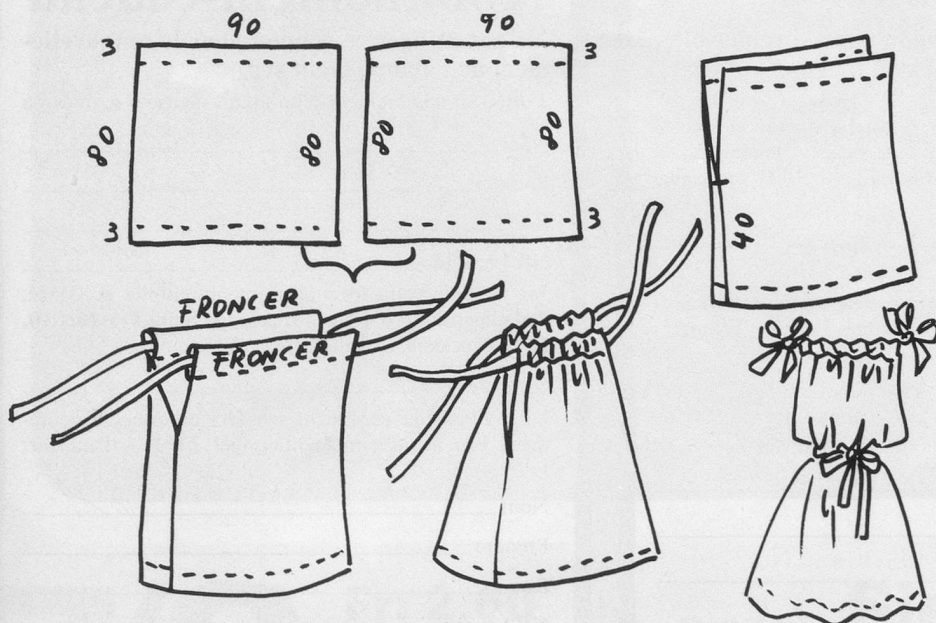
Les deux rubans d'épaules seront alors glissés à travers les ourlets.

Froncez et nouez les rubans qui s'opposent afin de réunir les pans de tissu et former ainsi dos, devant, emmanchures et décolleté de la blouse.

Nouez la ceinture autour de la taille.



Dorianne



La recette de Tante Jo

Puisque voici revenue la saison des bonnes tomates juteuses, profitez-en pour faire de temps en temps une délicieuse entrée de tomates farcies crues. Farcies comment? Voici plusieurs suggestions:

Tomates farcies crues

Coupez un chapeau à vos tomates et enlevez une partie de la pulpe à l'aide d'une petite cuiller, ceci avec précaution pour ne pas éventrer les tomates. Renversez les tomates sur une assiette afin de les égoutter. Ensuite remplissez de farce, soit:

- mayonnaise;
- crème fraîche citronnée (c'est moins lourd);
- restes de riz cuit avec un peu de poivron émincé;
- thon en boîte;
- crevettes (avec un peu de mayonnaise);
- moules, si vous les supportez;
- crabe en boîte (c'est un peu cher);
- un œuf poché (c'est délicieux);
- un peu de jambon émincé et d'œuf cuit dur émietté;

quelques fines rondelles de cornichons s'entendent très bien avec toutes ces farces.



— Evidemment, ici, sur les Champs-Élysées, il fait de l'effet... mais en fera-t-il autant cet été, à Saint-Trop'? (Dessin de Bernie-Cosmopress)