

Zeitschrift: Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
Herausgeber: Le messenger suisse de Paris
Band: 2 (1956)
Heft: 18

Rubrik: La recette illustrée de P. Minouvis : un gâteau pour la fête du 1er août

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.](#)

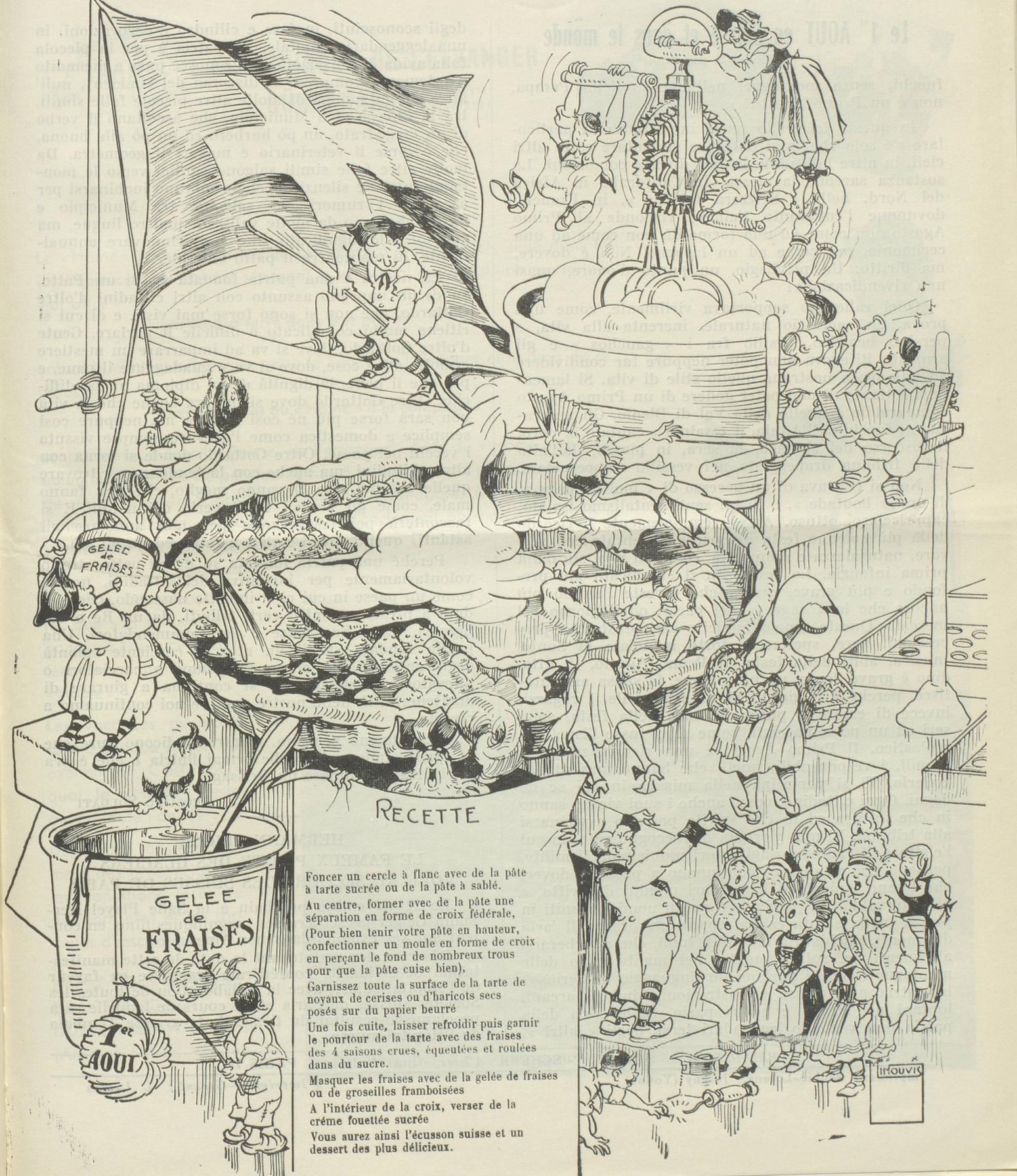
Terms of use

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: 30.03.2025

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

La recette illustrée de P. Minouvis
Un Gâteau pour la Fête du 1^{er} Août



RECETTE

Foncer un cercle à flanc avec de la pâte à tarte sucrée ou de la pâte à sablé.
 Au centre, former avec de la pâte une séparation en forme de croix fédérale, (Pour bien tenir votre pâte en hauteur, confectionner un moule en forme de croix en perçant le fond de nombreux trous pour que la pâte cuise bien).
 Garnissez toute la surface de la tarte de noyaux de cerises ou d'haricots secs posés sur du papier beurré.
 Une fois cuite, laisser refroidir puis garnir le pourtour de la tarte avec des fraises des 4 saisons crues, équeutées et roulées dans du sucre.
 Masquer les fraises avec de la gelée de fraises ou de groseilles framboisées.
 A l'intérieur de la croix, verser de la crème fouettée sucrée.
 Vous aurez ainsi l'écusson suisse et un dessert des plus délicieux.