

**Zeitschrift:** Le messenger suisse de France : revue mensuelle de la Colonie suisse de France

**Herausgeber:** Le messenger suisse de France

**Band:** 5 (1959)

**Heft:** 7

  

**Rubrik:** Recette : petits beurre

### **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:** 02.04.2025

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

# PETITS BEURRE

Dans une terrine travailler, le plus vite possible l'ensemble suivant:  
150gr: de farine de gruau, 60gr: de beurre extra, 30gr: de sucre semoule  
4 cuillères à soupe de crème bien épaisse et 3gr: de sel fin  
Ramenez cette pâte en boule et laissez la reposer ½ heure au frais.  
Étendez la au rouleau, d'une épaisseur d'un demi centimètre  
Puis découpez avec vos formes et passez les au four.

