

La recette de Tante Jo : poireaux en gratin

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **10 (1980)**

Heft 12

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Toutes ces figurines peuvent être réalisées avec des demi-cercles découpés dans du carton de couleur, du papier doré ou argenté, ou simplement dans du papier d'emballage de Noël.

Collez ces demi-cercles en forme de pointe en y dessinant des visages.

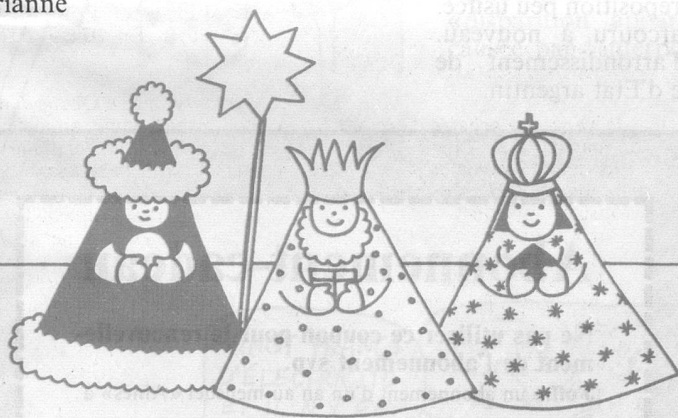
Découvrez-les avec des barbes de coton, des couronnes ou des étoiles dorées ou argentées, selon les personnages désirés.

L'Enfant Jésus est dessiné à part et glissé dans les bras de sa mère, par une fente coupée dans le carton. Il en va de même pour le bâton de Joseph ou les cadeaux des Rois Mages.

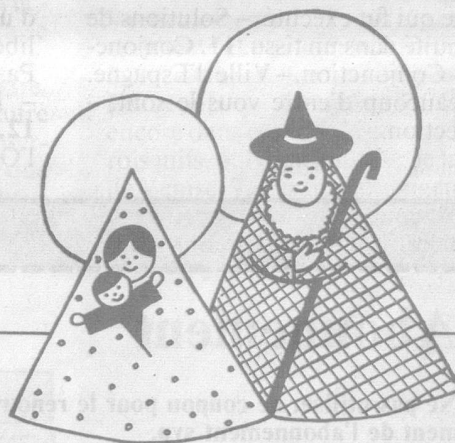
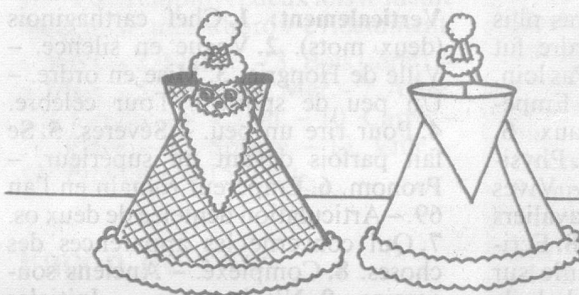
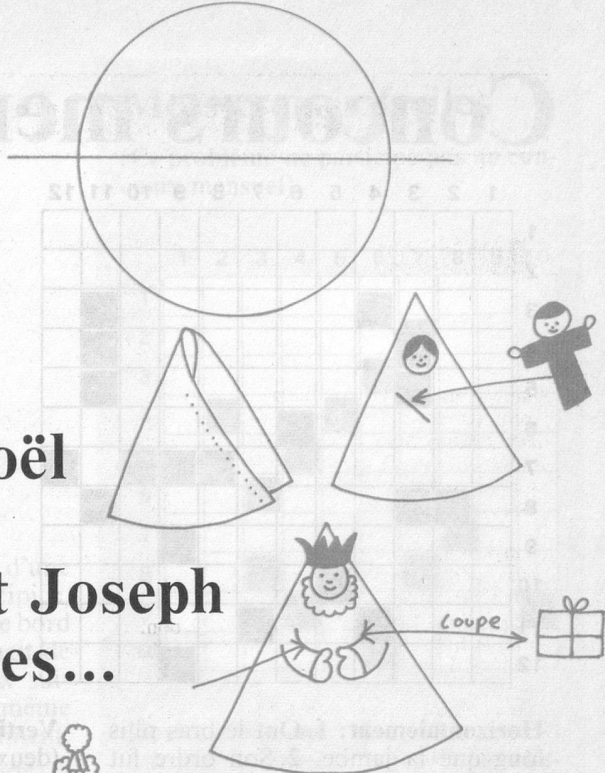
Dans le panier de Papa Noël, vous déposerez des bonbons ou des chocolats.

Ces figurines feront une jolie décoration, très facile à réaliser, même par des enfants.

Dorianne



Des Pères Noël une crèche avec Marie et Joseph les Rois Mages...



La recette de Tante Jo

Voici revenue la saison des poireaux, à la fois savoureux et consistants, qui me donne l'occasion de vous proposer une recette toute simple et pas chère :

poireaux en gratin

Il vous faut : (pour deux personnes)

- 500 g de poireaux ;
- un peu de beurre ;
- un peu de farine ;
- un peu de lait ou de vin blanc ;
- un peu de fromage râpé ;
- quelques dés de lard ou jambon.

Laver les poireaux, les couper en morceaux et les laver. Egoutter. Faire une petite sauce (roux) avec le beurre, la farine et le lait (ou le vin si vous préférez). Ajouter 2 dl d'eau et un cube de bouillon. Laisser cuire 5 minutes. Placer les poireaux dans un plat à gratin beurré. Ajouter les dés de lard (ou jambon), verser la sauce dessus et terminer par un peu de fromage râpé et quelques flocons de beurre. Mettre à four chaud et laisser gratiner pendant un quart d'heure environ.