Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 14 (1984)

Heft: 7-8

Rubrik: La recette de Tante Jo : tarte au sucre

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

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

Travaux à l'aiguille

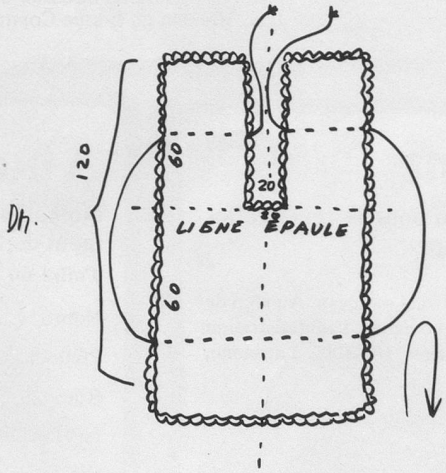
Bricolage

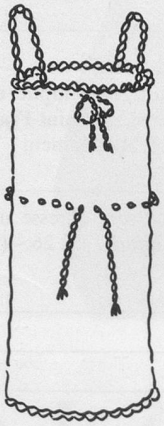
Dorianne

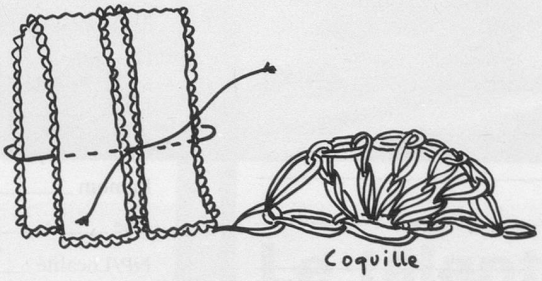
Ensemble estival en laine souple, au crochet

Robe décolletée

Cette petite robe se fait d'une seule pièce et se travaille en rond.
Commencez cet ouvrage par une chaînette à la mesure généreuse de votre tour de hanches. Continuez tout droit, en rond, en brides simples jusqu'à une longueur de 100 cm environ, soit la longueur de robe base-aisselles.
Garnissez la base ainsi que la ligne de terminaison d'un tour au point de coquille, comme décoration.
Préparez deux cordelettes de 150 cm de long et faites-les glisser entre les brides à la hauteur de taille et au bord de terminaison. Faites-les sortir et nouez-les au milieu devant de la robe décolletée.
Ayant pris généreusement la mesure des hanches, la robe devrait s'ajuster confortablement autour du buste. **Si le tour du buste est plus important que celui des hanches, il est préférable de prendre cette mesure comme mesure de base.**







Gilet

Le travail se commence par la partie dos et à la mesure du demi-tour de buste, mesuré généreusement.
On travaille tout droit sur environ 60 cm au point fantaisie (coquille, par exemple).
A cette hauteur, marquez le milieu de l'ouvrage et rabaissez de part et d'autre 10 cm, formant ainsi l'encolure (20 cm). Depuis l'encolure, continuez à travailler tout droit, chaque partie séparément, à la même longueur que le dos.
Appliquez un tour de coquilles tout autour de l'ouvrage.
Pliez le gilet à la ligne d'épaules et notez la ligne de taille. Préparez une cordelette de même laine et avec des pompons de décoration, et glissez-la entre les brides de taille, fixant de cette manière dos, devants et emmanchures. Froncez et nouez.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Vous songez à un dessert ou à un goûter pour plusieurs personnes? Essayez, pour changer, ma recette de

Tarte au sucre

Il vous faut (pour 6 à 8 personnes):
125 g de beurre;
5 jaunes d'œufs;
50 gr de farine;
10 gr de levure de boulanger;
un peu de sucre, un peu d'eau;
un peu de sucre cristallisé.

Mélangez bien les jaunes d'œufs, le beurre et la farine. Ajoutez la levure délayée avec un peu de sucre dans un quart de verre d'eau. Votre pâte, c'est très important, doit être fluide.
Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte sur un centimètre d'épaisseur. Laissez lever pendant une heure dans un endroit frais. Ensuite, répartissez sur la pâte levée une bonne couche de sucre cristallisé. Mettez cuire à four moyen pendant 10 minutes. Parsemez de quelques noisettes de beurre et remettez au four pendant 5 à 10 minutes pour blondir la tarte.
Servez chaud. Vous pouvez aussi préparer votre tarte à l'avance et la réchauffer à feu très doux au dernier moment.