

# La recette de Tante Jo : croquettes de pain

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.07.2024**

## **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



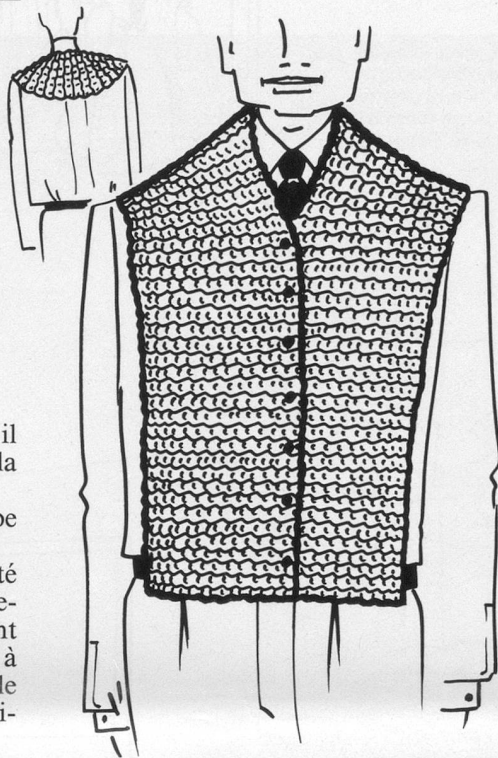
## Pour monsieur, une écharpe-gilet

Pour confectionner ce gilet pratique, il faut utiliser une laine qui donnera de la tenue à l'ouvrage.

Tricoter ou crocheter une écharpe d'environ 120 x 25 cm.

A 6 cm du début du travail, du côté droit et à 2 cm du bord, faire la première petite boutonnrière en rabattant un nombre de mailles correspondant à la grandeur voulue et remonter le même nombre de mailles au rang suivant.

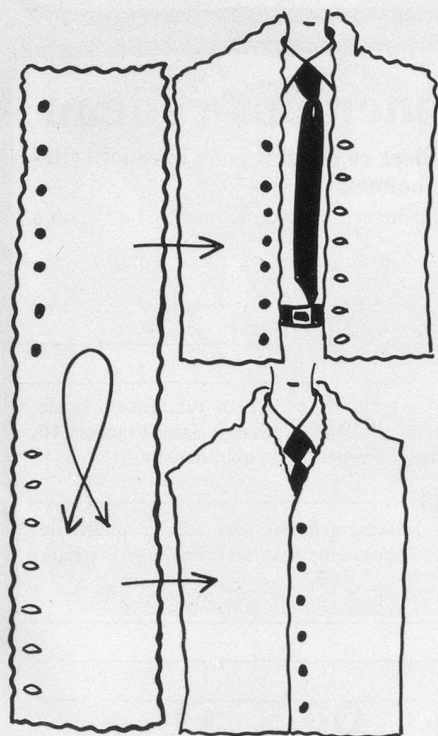
Procéder ainsi tous les 5 cm pour les autres boutonnrières, cela 6 ou 7 fois, selon l'ouverture d'encolure désirée. Ensuite, on termine l'écharpe.



Du même côté que les boutonnrières, coudre les boutons correspondant, soit le premier à 6 cm de la fin de l'écharpe, à 2 cm du bord droit, à 5 cm les uns des autres.

Placer l'écharpe autour du cou afin que les boutons et boutonnrières se trouvent devant, et fermer le gilet.

Dorianne



## Solution des jeux

de la page 27

### Sept et deux

Grille A: colonne 1, *Csardas*  
colonne 3, *Musette*

Grille B: colonne 1, *Terrier*  
colonne 3, *Lévrier*

### Coup d'œil



## La recette de Tante Jo

Voulez-vous essayer aujourd'hui un plat à la fois économique, original... et délicieux? Alors je vous propose:

## Croquettes de pain

**Il vous faut** (pour deux personnes):  
du pain rassis (100 g environ);  
deux œufs;  
50 g de parmesan râpé;  
persil, sel, poivre, basilic;  
huile ou graisse;  
un peu de sauce tomate.

Coupez en morceaux le pain rassis (sans croûte de préférence). Laissez-le tremper pendant une demi-heure dans un peu d'eau tiède. Serrez-le ensuite entre vos mains pour exprimer l'eau puis passez-le à la moulinette.

Battez les œufs et ajoutez peu à peu le pain puis la moitié du parmesan râpé. Salez, poivrez, ajoutez un peu de persil haché. Faites chauffer de l'huile ou de la graisse dans une poêle. Versez une cuillerée de pâte dans la poêle où elle prendra vite couleur. Retournez cette croquette et sortez-la de la poêle dès qu'elle est bien dorée. Il vaut mieux ne cuire qu'une croquette à la fois et tenir au chaud celles qui sont déjà prêtes.

Au moment de servir (bien chaud), nappez vos croquettes d'une sauce tomate saupoudrée du reste de parmesan râpé et de quelques feuilles de basilic hachées.

### L'intrus

L'insecte numéro 1 n'a qu'un œil.

### Labyrinthe

