

La recette de Noël : beignets à l'orange

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **2 (1956)**

Heft 23

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

Pour 4 à 6 oranges coupées en rondelles :
Préparer une pâte à frire en cassant 2 œufs. Verser environ 160 g. de farine en tournant pour former une pâte bien lisse, sans grumeaux. Ajouter une cuillerée de rhum, une demi-cuillerée d'huile d'olive, 2 cuillerées à soupe de sucre, une pincée de sel fin.

Puis verser lentement, en tournant toujours, la quantité d'environ un verre d'eau, pour obtenir la consistance voulue.

Faire mariner les rondelles d'orange pendant une heure dans du rhum sucré.

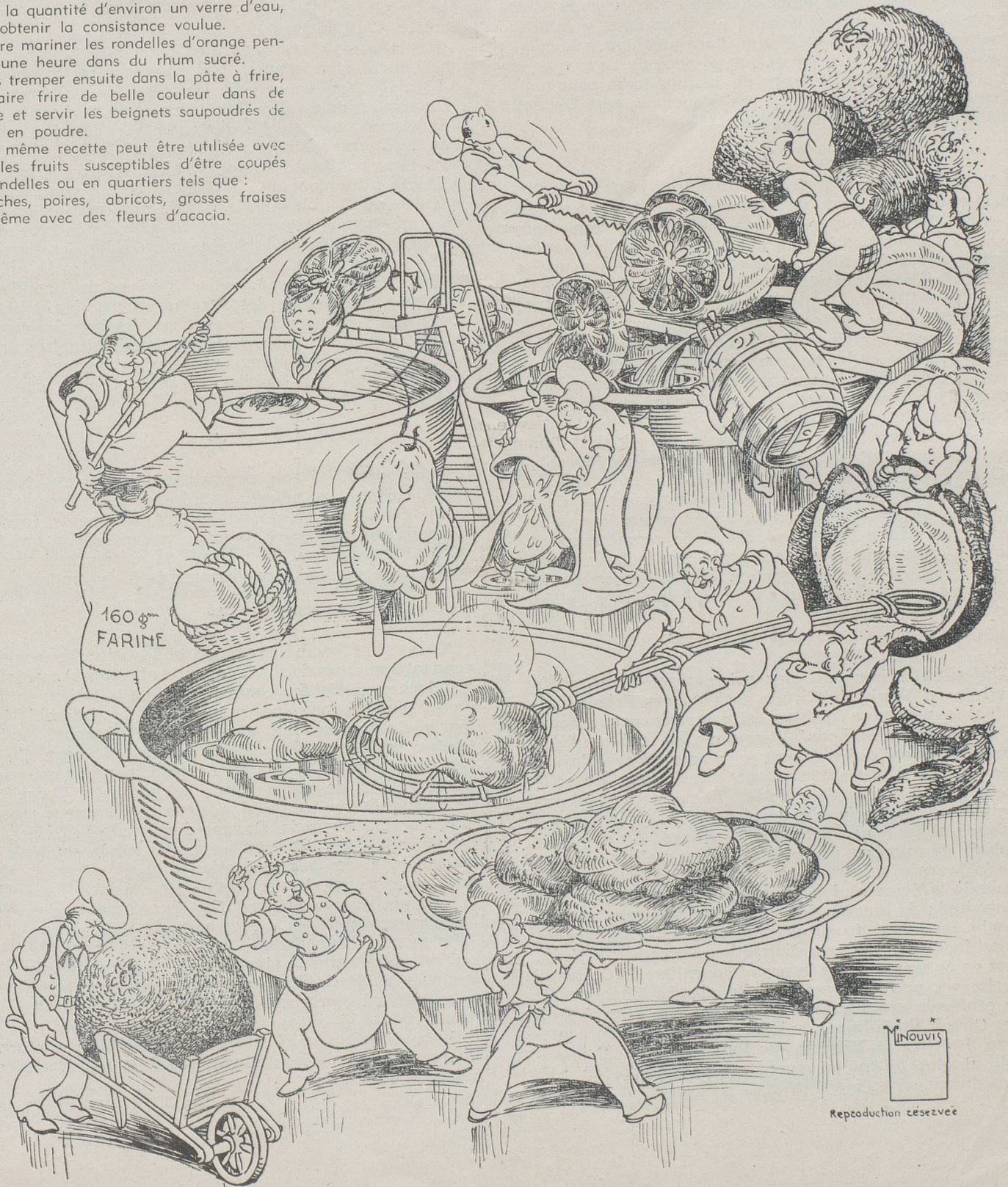
Les tremper ensuite dans la pâte à frire, les faire frire de belle couleur dans de l'huile et servir les beignets saupoudrés de sucre en poudre.

La même recette peut être utilisée avec tous les fruits susceptibles d'être coupés en rondelles ou en quartiers tels que :

Pêches, poires, abricots, grosses fraises et même avec des fleurs d'acacia.

LA RECETTE DE NOËL

Beignets à l'orange



Reproduction césévée