

# Recette : tarte aux prunes

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **4 (1958)**

Heft 10

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

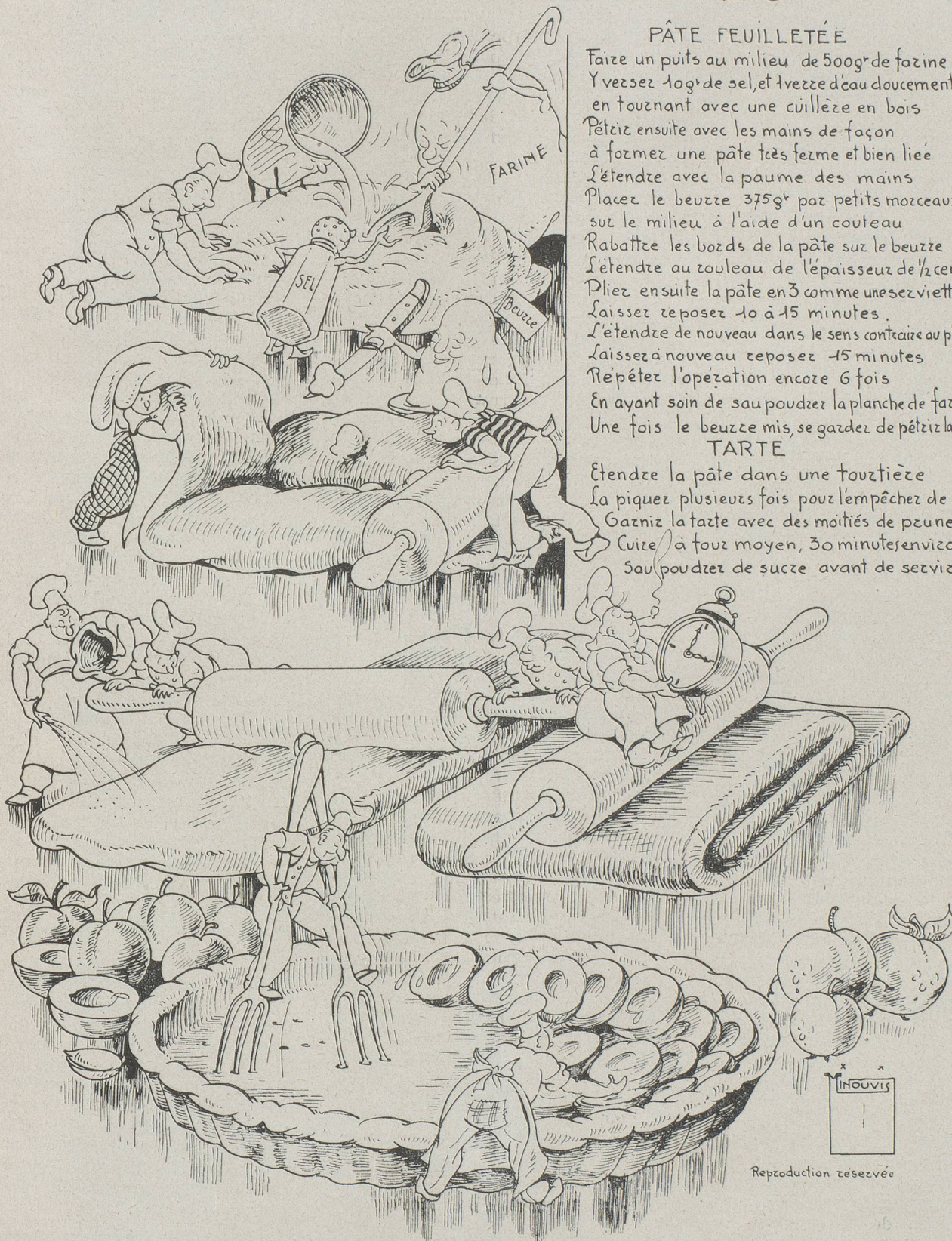
# TARTE AUX PRUNES

## PÂTE FEUILLETÉE

Faite un puits au milieu de 500gr de farine  
 Y versez 10gr de sel, et trezze d'eau doucement  
 en tournant avec une cuillèze en bois  
 Pétez ensuite avec les mains de façon  
 à former une pâte très ferme et bien liée  
 L'étendez avec la paume des mains  
 Placez le beuzze 375gr par petits morceaux  
 sur le milieu à l'aide d'un couteau  
 Rabattez les bords de la pâte sur le beuzze  
 L'étendez au rouleau de l'épaisseur de 1/2 cent.  
 Pliez ensuite la pâte en 3 comme une serviette  
 Laissez reposer 10 à 15 minutes.  
 L'étendez de nouveau dans le sens contraire au pliage  
 Laissez à nouveau reposer 15 minutes  
 Répétez l'opération encore 6 fois  
 En ayant soin de saupoudrer la planche de farine  
 Une fois le beuzze mis, se gardez de pétez la pâte

## TARTE

Etendez la pâte dans une touztièze  
 La piquez plusieurs fois pour l'empêcher de lever  
 Garniz la tarte avec des moitiés de prunes  
 Cuize à feu moyen, 30 minutes environ  
 Saupoudrez de sucre avant de servir



Reproduction réservée