

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 10 (1980)
Heft: 12

Rubrik: La recette de Tante Jo : poireaux en gratin

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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

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.

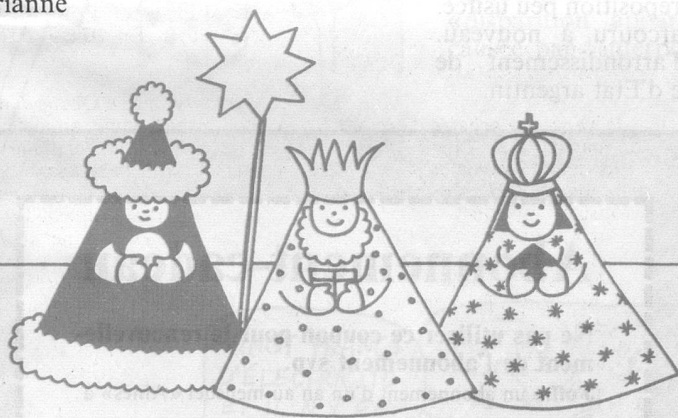
Découvrez-les avec des barbes de coton, des couronnes ou des étoiles dorées ou argentées, selon les personnages désirés.

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.

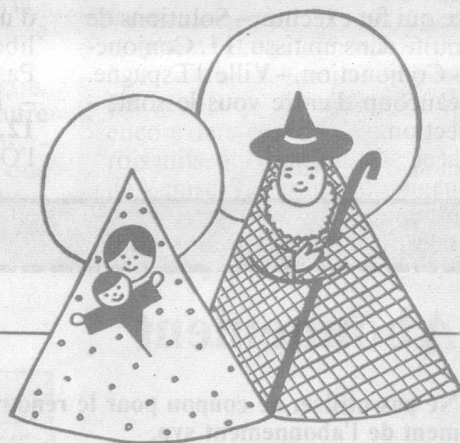
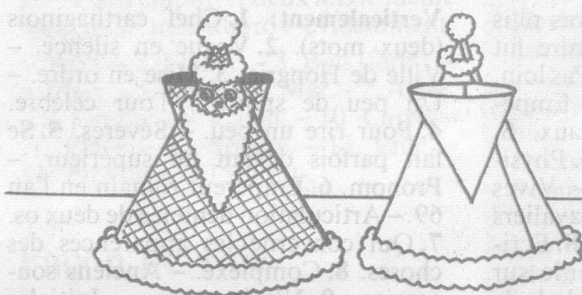
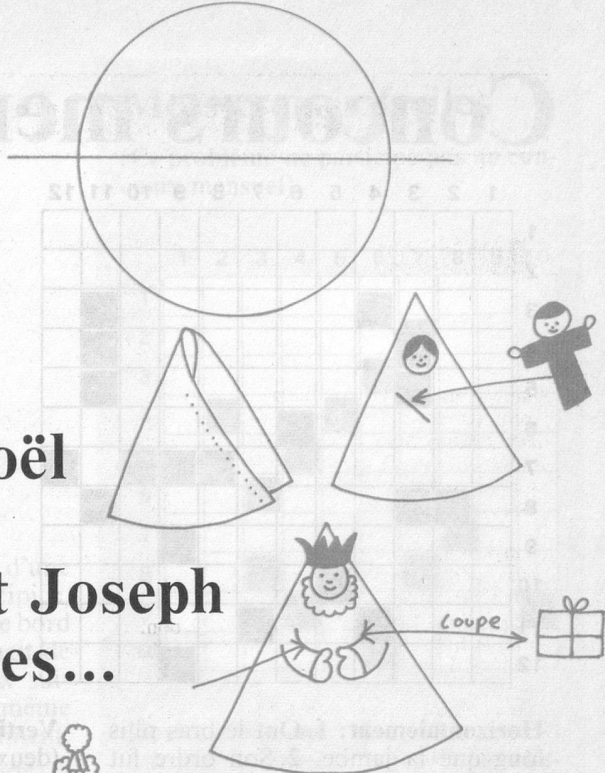
Dans le panier de Papa Noël, vous déposerez des bonbons ou des chocolats.

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.