

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 11 (1981)
Heft: 3

Rubrik: La recette de Tante Jo : pommes de terre en sauce

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: 04.05.2025

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Coussin

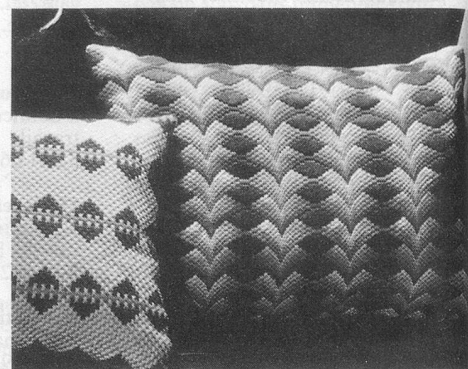
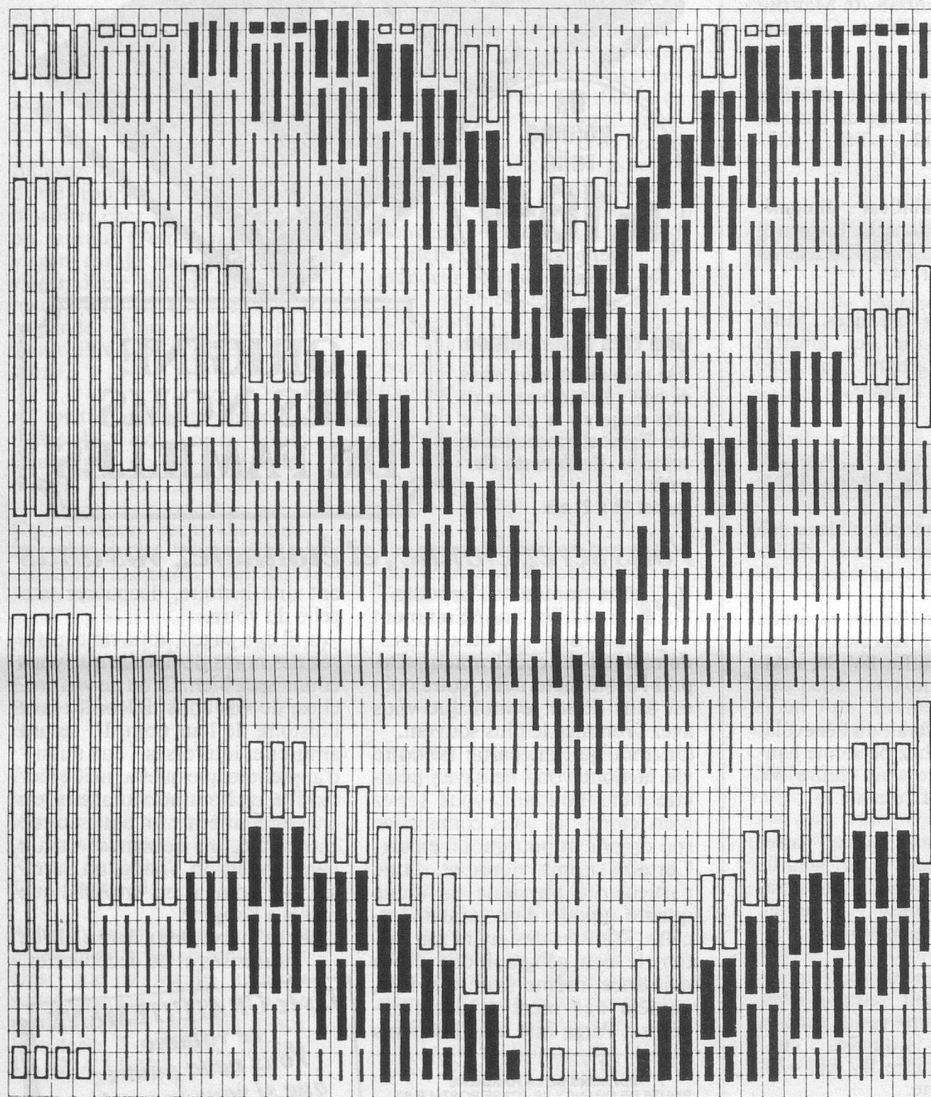
(celui de droite sur la photo)

Pour changer un peu, je vous propose de broder un coussin au point Bargello. Celui-ci est composé de 7 nuances

de bleu-vert et de rose. Quant à moi, j'ai préféré une composition dégradée dans le même coloris.

Je vous propose le diagramme: à vous de choisir!

Modèle extrait de l'album «La Tapisserie facile», collection «Apprendre pour créer», publié par les Editions D.M.C. Paris.



Point Bargello

Tous les points ont obligatoirement la même hauteur tout au long du travail. Ils se brodent par groupe, chaque groupe étant décalé de moitié sur le groupe précédent. Le travail se commence dans le haut et se fait d'après un diagramme à points comptés.

Diagramme du coussin

	Rose 7211	4 échevaux
	Rose 7151 ou bleu 7807	4 échevaux
	Rose 7153 ou bleu 7597	4 échevaux
	Rose 7155	5 échevaux
	Rose 7157 ou bleu 7828	5 échev. roses ou 4 bleus
	Bleu 7301	5 échevaux
	Bleu 7595	5 échevaux

La recette de Tante Jo

Pommes de terre en sauce

Profitons, en ces mois d'hiver, d'utiliser les pommes de terre, toujours si utiles et pratiques et de les apprêter à la façon de nos grands-mères pour en faire un plat trop souvent oublié mais bien savoureux :

Il vous faut :

une livre de pommes de terre;
un oignon;
2 cubes de bouillon gras;
un peu de graisse;
un peu de vin blanc;
une feuille de laurier;
un peu de sel et de poivre.

Laver, éplucher et couper en dés les pommes de terre. Faire fondre une cuillerée à soupe de graisse; y faire revenir l'oignon émincé. Ajouter les dés de pommes de terre, les laisser dorer un instant. Ajouter ensuite 3 décilitres d'eau, les cubes de bouillon, un demi-verre de vin blanc et la feuille de laurier. Saler, poivrer. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres.

Ce plat est à servir avec saucisse à rôtir, wienerlis ou boudin, mais peut aussi très bien se manger seul accompagné d'une salade.